ALTO-SHAAM®

Carrelli Per Banchetti

Elettrico

ecosmart®

1000-BQ2/96

1000-BQ2/128

Modelli:

1000–BQ2/96
1000–BQ2/128
1000–BQ2/192

1000-BQ2/192

- **INSTALLAZIONE**
- **USO**
- **MANUTENZIONE**

HALO HEAT®

24•7 Your Service Hotline 1-800-558-8744

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 USA
TELEFONO: 262.251.3800 • 800.558.8744 USA/CANADA FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 SOLO U.S.A.
www.alto-shaam.com

STAMPATO IN U.S.A.

MN-29579-IT • 06/11

Consegna 1
Disimballaggio 1
Procedure di sicurezza e precauzioni 2

Installazione
Requisiti per l'installazione 3
Requisiti di spazio 3
Disegni delle dimensioni, pesi e capacità 4
Opzioni e accessori 5
Dati tecnici elettrici 6

Istruzioni operative
Informazioni di operatore 7
Istruzioni operative 8
Linee guida generali per il mantenimento 9

Cura e pulizia
Pulizia e manutenzione preventiva 10
Protezione delle superfici in acciaio inox 10
Prodotti detergenti 10
Materiali di pulizia 10
Pulizia giornaliera 11

Sanitizzazione
Sanitizzazione/sicurezza dei cibi 12

Assistenza
Precisione del termostato 13
Individuazione e soluzione problemi 14
Kit cavo di riscaldamento 15
Viste esterne per l'assistenza e part 16-17

Schemi d'impianto
Per la versione più corrente, riferirsi sempre allo schema o schemi d'impianto in dotazione all'unità.

Garanzia
Danneggiamento durante il trasporto
e procedura di relamo . . . . . Retrocopertina
Garanzia limitata . . . . . Retrocopertina

CONSEGNA

Questo apparecchio Alto-Shaam è stato controllato e ispezionato in modo approfondito, al fine di assicurare, alla consegna, la massima qualità dell'apparecchio stesso. Alla ricezione, controllare l'eventuale presenza di danni da trasporto e, se presenti, informarne subito il vettore. ***Consultare la sezione "Danni da trasporto e reclami" del presente manuale.***

Può accadere che questo apparecchio, completo di accessori e componenti smontati, venga consegnato in uno o più imballaggi. Per ogni modello, controllare di aver ricevuto tutte le opzioni e tutti i componenti standard, conformemente all'ordine.

Conservare tutte le informazioni e le istruzioni che accompagnano l'apparecchio. Completare la cartolina della garanzia e spedirla al più presto alla fabbrica, assicurandosi così il servizio tempestivo in caso di reclamo in garanzia (ricambi e manodopera).

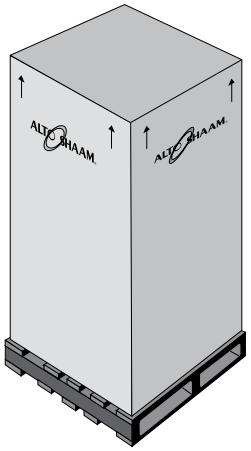
Tutti coloro che utilizzano o installano l'apparecchio devono leggere e comprendere a fondo quanto riportato nel presente manuale. In caso di domande relative all'installazione, alla manovra o alla manutenzione, rivolgersi al servizio tecnico assistenza clienti di Alto-Shaam.

NOTA: Tutti i reclami in garanzia devono comprendere per intero il numero modello e il numero seriale dell'unità.

DISIMBALLAGGIO

1. Con la dovuta cautela, rimuovere l'apparecchio dal cartone o dalla gabbia per spedizioni.

   NOTA: Smaltire il cartone (o altro materiale di imballaggio) solo dopo aver verificato l'assenza di danni occulti e l'integrità di funzionamento dell'apparecchio.



2. Prima di iniziare ad installare l'apparecchio, leggere attentamente tutte le istruzioni riportate nel presente manuale.

   CONSERVARE QUESTO MANUALE.
   Il presente manuale va considerato come parte dell'apparecchio e va fornito al proprietario o al manager del business o al responsabile dell'addestramento degli operatori. ***Ulteriori manuali sono disponibili presso il servizio tecnico assistenza clienti di Alto-Shaam.***

3. Prima di collegare l'alimentazione elettrica, togliere dall'apparecchio tutta la pellicola protettiva di plastica, tutti i materiali di imballaggio e gli accessori. Conservare gli accessori in un luogo pratico per uso in futuro.

PRECAUZIONI E PROCEDURE DI SICUREZZA

Per il funzionamento in condizioni di sicurezza dell'apparecchio elettrico e/o a gas, è necessario conoscere a fondo le procedure. Conformemente alle direttive, generalmente riconosciute, relative all'etichettaggio di sicurezza dei prodotti riguardo ai possibili pericoli, le segnaletiche e i termini utilizzati nel presente manuale sono i seguenti.

PERICOLO

Indica la presenza di un pericolo che provoca gravi lesioni alla persona, la morte o gravi danni alle cose, qualora non ci si attenga all'avvertimento di questa segnaletica.

AVVERTENZA

Indica la presenza di un pericolo che può provocare lesioni alla persona, l'eventuale morte o danni seri alle cose, qualora non ci si attenga all'avvertimento di questa segnaletica.

CAUTELA

Indica la presenza di un pericolo che provoca (o può provocare) lievi o modeste lesioni alla persona e lievi o modesti danni alle cose, qualora non ci si attenga all'avvertimento di questa segnaletica.

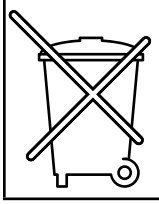
CAUTELA

Indica la presenza di un pericolo che provoca (o può provocare) lievi lesioni alla persona, lievi danni alle cose o un'eventuale prassi pericolosa, qualora non ci si attenga all'avvertimento di questa segnaletica.

NOTA: Segnala agli addetti all'installazione, alla manutenzione o agli operatori informazioni importanti che non sono correlate ad alcun pericolo.

1. Questo apparecchio è stato progettato per cuocere, mantenere o gestire alimenti commestibili. Non si autorizza né si consiglia qualsiasi altro uso di questo apparecchio.
2. Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato in quelle unità commerciali in cui tutti gli operatori conoscono perfettamente lo scopo e i limiti di questo apparecchio, nonché i pericoli associati ad esso. Tutti gli operatori e tutti gli utenti devono leggere le avvertenze e le istruzioni operative, comprendendole a fondo.
3. Qualsiasi guida per la risoluzione dei problemi, vista dei componenti ed elenco ricambi - compresi nel presente manuale - fungono solo da riferimento generale e il loro utilizzo è ammesso solo al personale tecnico qualificato.
4. Questo manuale va considerato come parte permanente di questo apparecchio. Il presente manuale, assieme all'intero materiale informativo fornito (istruzioni, diagrammi, schemi, elenco ricambi, avvisi, etichette) deve accompagnare l'apparecchio in caso di vendita o di trasloco dell'apparecchio stesso.

NOTA



Per apparecchi da usare in una località regolata dalla seguente direttiva:NON ELIMINARE APPARECCHI ELETTRICI O ELETTRONICI CON ALTRI RIFIUTI MUNICIPALI.

INSTALLAZIONE

PREPARAZIONE DEL SITO

Questo apparecchio, con i suoi pezzi e accessori non montati, potrà essere consegnato in una o più confezioni. Controllare per accertarsi che si sono ricevuti tutti gli articoli seguenti che sono in dotazione standard a ogni unità.

Articolo	BQ2/96	BQ2/128	BQ2/192
Ripiani	4	4	8
Fermagli dei ripiani	4	4	8
Guida ripiano	8	8	16

Questo apparecchio è stato progettato per mantenere i cibi caldi a una temperatura sicura per il loro consumo. Esso deve essere utilizzato su una superficie in piano in una posizione che consenta di usare il carrello per banchetti per lo scopo per cui è stato progettato e di accedervi in modo adeguato per la sua pulizia e manutenzione.

NON installare l'apparecchio in un'area in cui potrebbe essere esposto a condizioni avverse come vapore, grasso, gocciolio d'acqua, temperatura elevata o qualsiasi altra condizione fortemente sfavorevole.

PERICOLO

INSTALLAZIONE, MODIFICHE, REGOLAZIONI, INTERVENTI DI ASSISTENZA O MANUTENZIONE NON CORRETTI POSSONO CAUSARE LESIONI GRAVI O LETALI O DANNI MATERIALI.

PRIMA DI INSTALLARE LA MACCHINA O DI ESEGUIRE INTERVENTI SU DI ESSA, LEGGERE COMPLETAMENTE LE ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE.

CAUTELA

AL FINE DI PREVENIRE INCIDENTI ALLA PERSONA, PRESTARE ATTENZIONE QUANDO SI SPOSTA O SI METTE A LIVELLO L'APPARECCHIO.

PESO • 1000-BQ2/96	
NETTO	CONTATTARE LA FABBRICA
SPEDIZIONE	CONTATTARE LA FABBRICA

PESO • 1000-BQ2/128	
NETTO	CONTATTARE LA FABBRICA
SPEDIZIONE	CONTATTARE LA FABBRICA

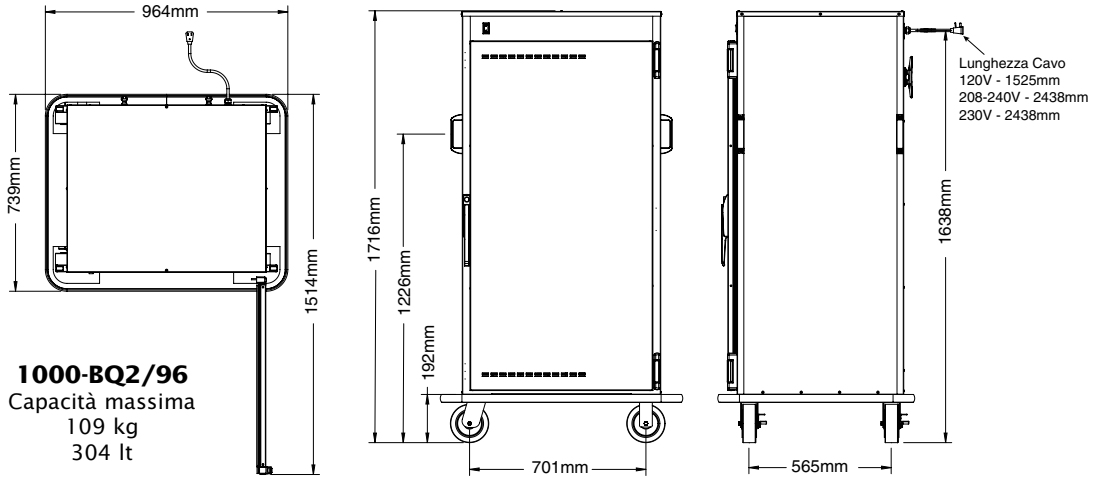
PESO • 1000-BQ2/192	
NETTO	CONTATTARE LA FABBRICA
SPEDIZIONE	CONTATTARE LA FABBRICA

REQUISITI DI SPAZIO

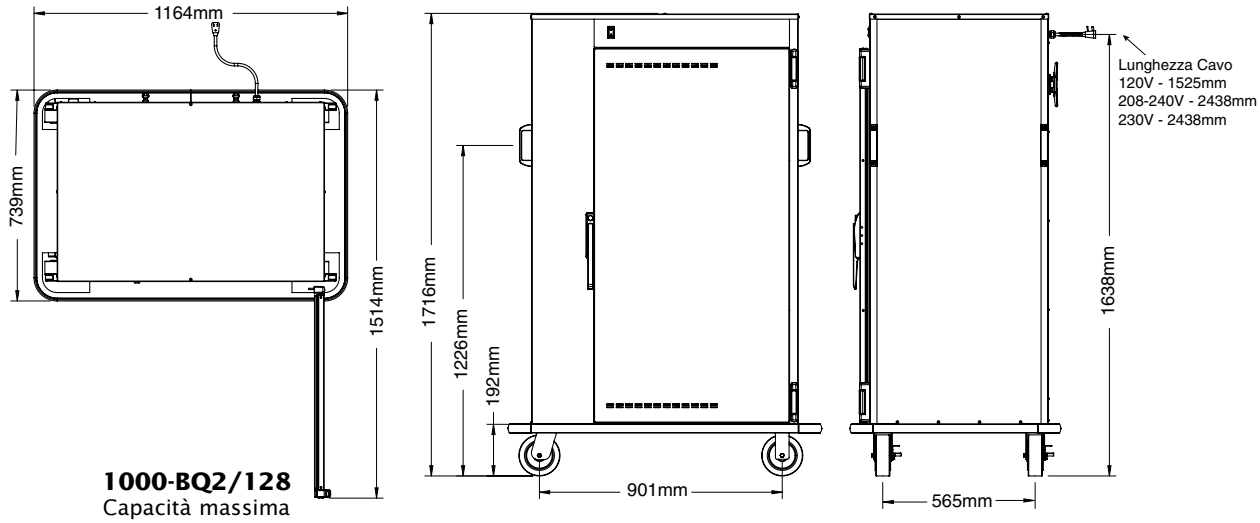
Perimetro paracolpi accomoda tutti i requisiti di spazio.

INSTALLAZIONE

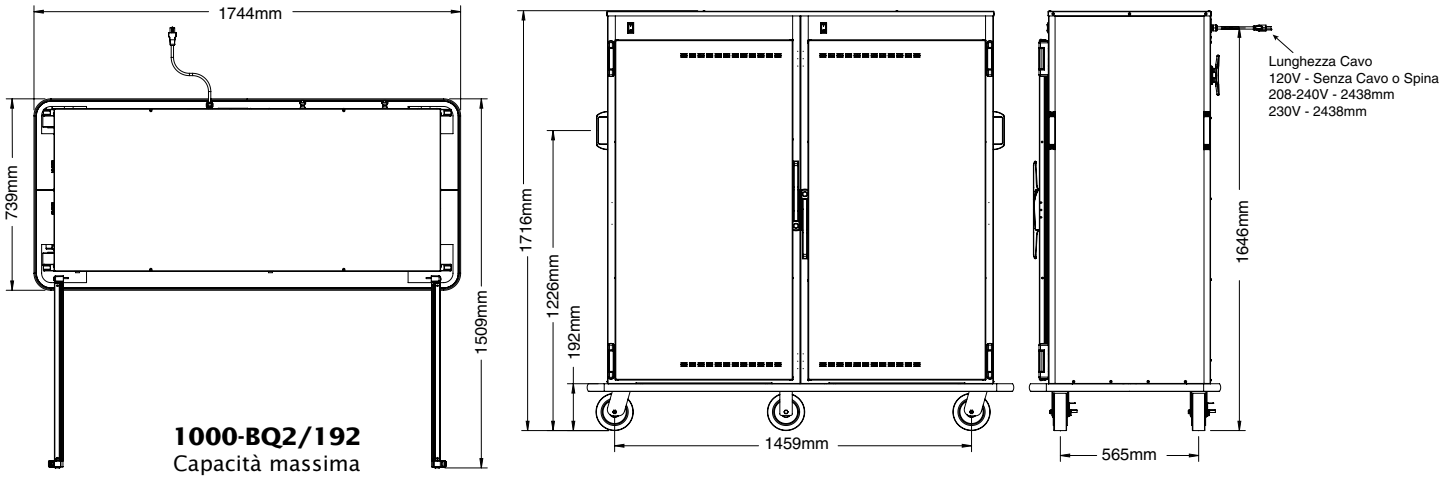
PREPARAZIONE DEL SITO



1000-BQ2/96
Capacità massima
109 kg
304 lt



1000-BQ2/128
Capacità massima
145 kg
304 lt

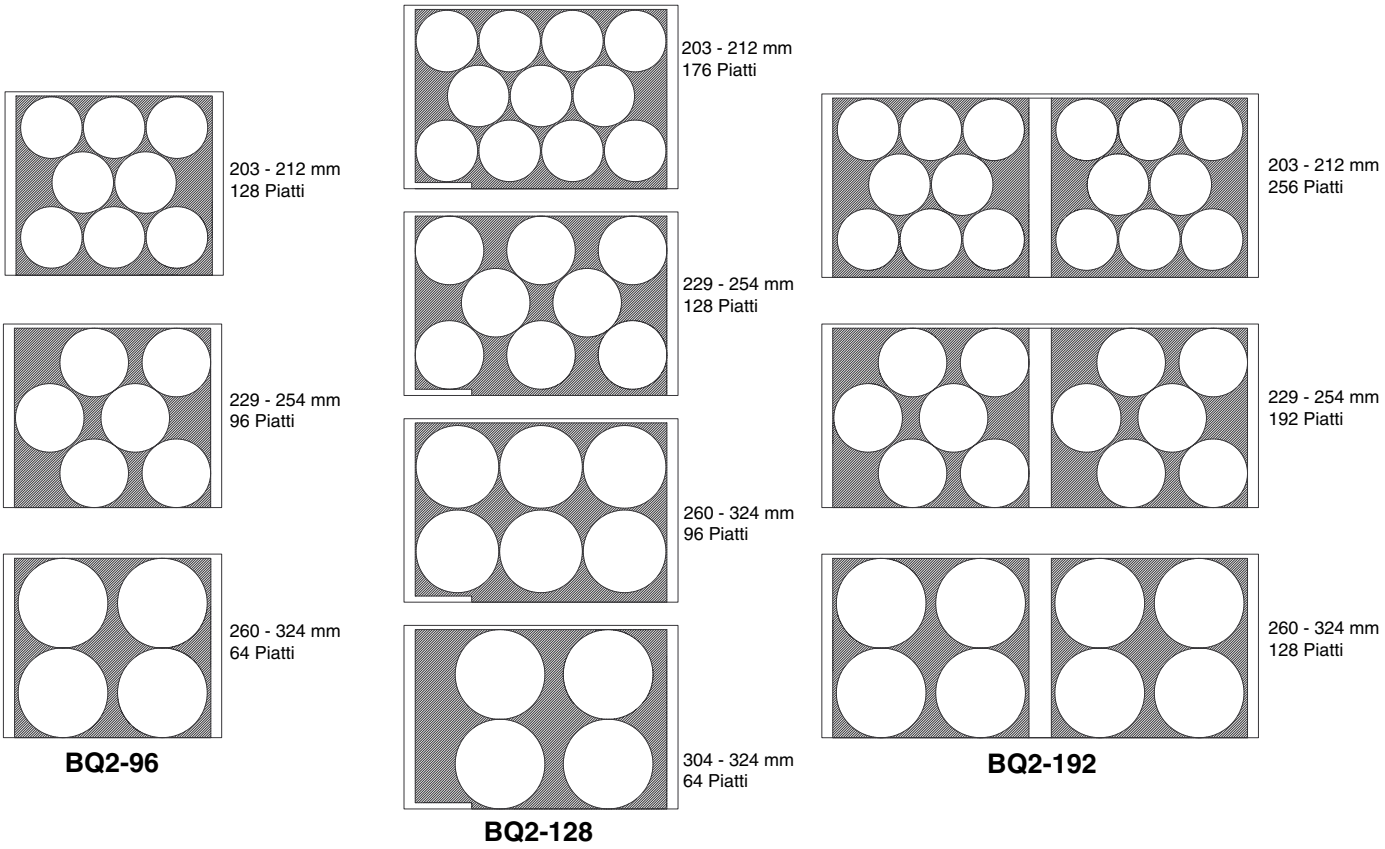


1000-BQ2/192
Capacità massima
218 kg
608 lt

INSTALLAZIONE

Opzioni e Accessori			
Portapiatti Cromati (OGNI PORTAPIATTO ACCOMODA 4 PIATTI PRONTI)	**1000-BQ2/96 Capacità**	**1000-BQ2/128 Capacità**	**1000-BQ2/192 Capacità**
Portapiatti "P" Scoperti Diametro massimo del piatto: 254 mm • Minimo: 197 mm Spaziatura verticale: 67 mm	DC-2868 24 portapiatti 96 piatti pronti	DC-2868 32 portapiatti 128 piatti pronti	DC-2868 48 portapiatti 192 piatti pronti
Portapiatti "C" Coperti Diametro massimo del piatto: 248mm • Minimo: 197mm Distanza verticale tra portapiatto superiore e inferiore: 295mm	DC-2869 24 portapiatti 96 piatti pronti	DC-2869 32 portapiatti 128 piatti pronti	DC-2869 48 portapiatti 192 piatti pronti
Portapiatti "EP" Portapiatti Diametro massimo del piatto: 318mm • Minimo: 241mm Spaziatura verticale: 67mm	DC-23580 16 portapiatti 64 piatti pronti	DC-23580 24 portapiatti 96 piatti pronti	DC-23580 32 portapiatti 128 piatti pronti
Portapiatti "EC" Coperti Diametro massimo del piatto: 318mm • Minimo:241mm Distanza verticale tra portapiatto superiore e inferiore: 295mm	DC-23676 16 portapiatti 64 piatti pronti	DC-23676 24 portapiatti 96 piatti pronti	DC-23676 32 portapiatti 128 piatti pronti
Ripiani e supporti (2 richiesto per ogni ripiani)	1061	1061	1061
Fermagli dei ripiani (1 richiesto per ogni ripiani)	11533	11533	11533
Ripiano, cromato	SH-2835	SH-22727	SH-2835
Serratura sportello con chiave	LK-22567	LK-22567	LK-22567
Dispositivi di sicurezza -include delle viti a prova di scasso, controllare il coperchio di sicurezza di pannello, e la serratura sportello	5013816	5013816	5013816

Capacità Piatto (16 piatti alti 76 mm)



INSTALLAZIONE

REQUISITI ELETTRICI

⚠ PERICOLO

SCOLLEGARE L'UNITÀ DALL'ALIMENTAZIONE PRIMA DI ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI PULIZIA O DI MANUTENZIONE.

⚠ PERICOLO

I COLLEGAMENTI ELETTRICI DEVONO ESSERE EFFETTUATI DA PERSONALE TECNICO QUALIFICATO, CONFORMEMENTE ALLE NORME APPLICABILI IN MATERIA DI ELETTRICITÀ.

PERICOLO

Al fine di evitare scosse elettriche, questo apparecchio DEVE essere adeguatamente collegato a terra, conformemente alle normative locali in materia di elettricità; in mancanza di normative locali, adeguare il collegamento conformemente all'attuale edizione del Codice elettrico nazionale ANSI/NFPA No. 70. In Canada, tutti i collegamenti elettrici devono essere effettuati conformemente al CSA C22.1, Codice elettrico canadese, Parte 1 o conformemente alle normative locali.

1. Sull'armadietto vi è una targhetta di identificazione montata in modo permanente.

2. Allacciare l'armadietto SOLO a una presa opportunamente messa a terra, sistemando l'unità in modo che il cavo di alimentazione possa essere raggiunto facilmente in caso di emergenza.

3. Se necessario, l'installazione di una presa corretta o la configurazione della presa o dell'impianto, come richiesto da questa unità, deve essere eseguita da un elettricista abilitato in conformità degli applicabili codici elettrici locali.

NOTA: Gli apparecchi approvati CE devono essere collegati a un circuito elettrico protetto da una presa esterna del tipo salvavita (GFCI).

Per le unità approvate CE: l'unità è dotata di terminale di equalizzazione-collegamento a massa per evitare il pericolo di scossa elettrica tra questo apparecchio e altri apparecchi o parti metalliche in stretta prossimità. Per fornire sufficiente protezione contro differenze di potenziale si deve collegare un conduttore di equalizzazione-collegamento a massa a questo terminale e agli altri apparecchi e parti metalliche. Il terminale è contrassegnato dal seguente simbolo.

Modelli con cavo fisso:

I modelli con cavo fisso devono essere dotati di interruttore esterno di sconnessione su tutti i poli capace di fornire una separazione sufficiente dei contatti.

Quando si collega il prodotto tramite cordone di alimentazione, si deve usare un cordone resistente all'olio come H05RN o H07RN o equivalente.

DATI ELETTRICI • 1000-BQ2/96

TENSIONE	FASE	CICLI/Hz	A	kW	CAVO E SPINA
120 (AGENZIA)	1	60	12.5	1.5	NEMA 5-15P SPINA 15A- 125V
208-240 (AGENZIA)	1	60	7.0	1.6	NEMA 6-15P SPINA 15A - 250V
at 208	1	60	5.9	1.2	
at 240	1	60	6.8	1.6	
230 (AGENZIA)	1	50/60	6.5	1.5	CEE 7/7 SPINA 220-230V

DATI ELETTRICI • 1000-BQ2/128

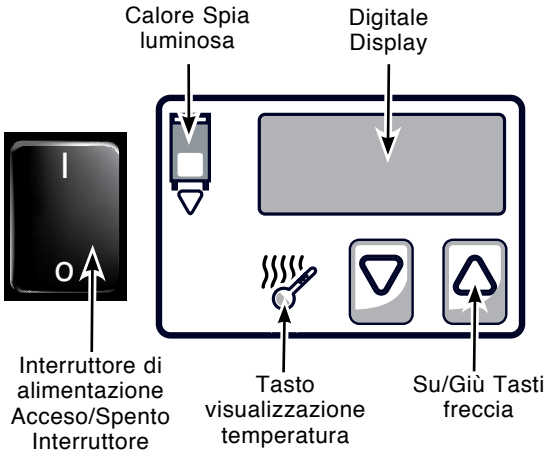
TENSIONE	FASE	CICLI/Hz	A	kW	CAVO E SPINA
120 (AGENZIA)	1	60	17.5	2.1	NEMA 5-20P SPINA 20A- 125V
208-240 (AGENZIA)	1	60	8.8	2.1	NEMA 6-15P SPINA 15A - 250V
208	1	60	7.7	1.6	
240	1	60	8.9	2.1	
230 (AGENZIA)	1	50/60	8.4	2.0	CEE 7/7 SPINA 220-230V

DATI ELETTRICI • 1000-BQ2/192

TENSIONE	FASE	CICLI/Hz	A	kW	CAVO E SPINA
120 (AGENZIA)	1	60	24.0	2.9	SENZA CORDONE
INTERRUTTORE DI ALIMENAZIONE IN POSIZONE BASSA			16.0	1.9	SENZA SPINA
INTERRUTTORE DI ALIMENAZIONE IN POSIZONE ALTA			25.0 MAX	3.0	
208-240 (AGENZIA)	1	60	13.5	3.3	NEMA 6-15P
at 208	1	60	11.8	2.5	SPINA 15A - 250V
at 240	1	60	13.6	3.3	
230 (AGENZIA)	1	50/60	13.0	3.0	CEE 7/7 SPINA 220-230V

Gli schemi d'impianto sono situati all'interno del coperchio dell'unità.

ISTRUZIONI OPERATIVE



1. RISCALDARE A 93 °C PER 30 MINUTI PRIMA DI METTERVI I CIBI.

Premere l'interruttore di accensione sulla posizione "ON" (acceso). L'unità inizierà a funzionare al valore di temperatura impostato precedentemente.

2. Premere i **tasti freccia Su** o **Giù** a 93 °C. Premendo e rilasciando i tasti freccia si aumenta il punto di regolazione di 1 grado. Premendo e tenendo premuto il tasto freccia si aumenta il punto di regolazione di 10 gradi. Quando il tasto freccia viene rilasciato, il nuovo punto di regolazione della temperatura è impostato. L'indicazione di temperatura ***Set*** (impostata) appare sul **Display digitale** e la **spia luminosa Heat** (calore) si accende. Premere per tre secondi il **tasto display Temperatura** in qualsiasi momento per visualizzare la temperatura ***Actual*** (attuale) dell'aria all'interno.

Per alternare tra *Set* e *Actual*:

Alla fabbrica, il **Display digitale** è preimpostato per mostrare la temperatura ***Set*** (impostata). Per visualizzare la temperatura ***Actual*** (attuale):

Premere e tenere premuto il **tasto display Temperatura** e il tasto freccia Su per 5 secondi. Il comando mostrerà [ACT] e quindi la temperatura ***Actual*** (attuale).

Ripetere per tornare al valore della temperatura ***Set*** (impostata) [SET].

Premere il **tasto display Temperatura** in qualsiasi momento per visualizzare la temperatura alternativa.

3. La **spia luminosa Heat** (calore) si spegne quando la temperatura dell'aria all'interno raggiunge il valore di mantenimento desiderato.

4. Riempire l'armadietto mettendovi solo cibi caldi. La finalità dell'armadietto è di mantenere i cibi alla temperatura giusta per servirli. Nell'armadietto per il mantenimento di vivande si dovrebbe mettere solo cibo caldo. Prima di caricare l'unità con il cibo, servirsi di un termometro da alimenti per accertarsi che tutti i cibi siano a una temperatura interna tra 60 °C e 71 °C. Tutti i cibi che non rientrano nell'intervallo di temperatura dovrebbero essere riscaldati prima di essere messi nell'armadietto per il mantenimento di vivande.

5. Controllare e accertarsi che lo sportello dell'armadietto sia chiuso bene, quindi, servendosi dei **tasti freccia Su** e **Giù**, impostare la temperatura a 71 °C.

QUESTA <u>NON</u> SARÀ NECESSARIAMENTE L'IMPOSTAZIONE FINALE.

L'intervallo di temperatura adatto per il mantenimento del cibo dipenderà dal tipo e dalla quantità dei prodotti alimentari. Anche il fatto che gli sfiati dello sportello debbano essere chiusi o aperti dipenderà dal tipo di cibo da mantenere. Quando si mantiene cibo per periodi di tempo prolungati, è consigliabile controllare la temperatura interna di ogni articolo per garantire che si mantenga l'intervallo di temperatura adatto. Resettare la temperatura di mantenimento di conseguenza.

PER CAMBIARE DA GRADI FAHRENHEIT A CENTIGRADI E VICEVERSA

Premere il **tasto display Temperatura** *in qualsiasi momento per visualizzare la temperatura alternativa.*

L'impostazione prestabilita alla fabbrica è Fahrenheit. Per cambiare a gradi centigradi:

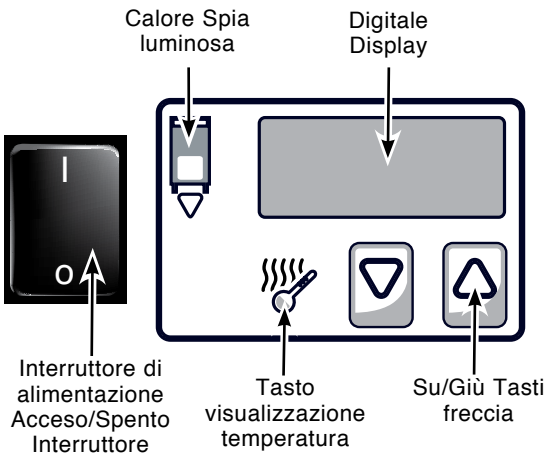
1. Premere e tenere premuto il **tasto display Temperatura** e il **tasto freccia Giù** per 5 secondi.

2. Il comando visualizzerà [C] per 3 secondi per consentire di verificare la selezione e quindi apparirà la temperatura in °C (punto di regolazione o reale, secondo la scelta dell'utente).

3. Ripetere per cambiare a Fahrenheit.

Nota: in caso di interruzione di corrente, interruzione per test, ecc., al ritorno in esercizio l'unità visualizza °C o °F, come selezionato dall'utente.

ISTRUZIONI OPERATIVE



1. Riscaldare a 93 °C per 30 minuti.

Riscaldare per un minimo di 30 minuti prima di caricare il carrello per banchetti con il cibo.

2. Caricare solo con cibi caldi.

Lo scopo del carrello per banchetti di vivande è di mantenere il cibo caldo alla temperatura giusta per servirlo. Nell'armadietto per il mantenimento di vivande si dovrebbe mettere solo cibo caldo. Prima di caricare l'armadietto con il cibo, servirsi di un termometro da alimenti per accertarsi che tutti i prodotti siano a una temperatura interna tra 60 °C e 71 °C. I cibi che non rientrano nell'intervallo di temperatura dovrebbero essere riscaldati prima di essere messi nell'carrello per banchetti. Per ottenere i risultati migliori nel portare il prodotto all'intervallo di temperatura corretto, usare un forno di cottura e mantenimento a bassa temperatura Halo Heat impostato su 121-135 °C, oppure un forno Combitherm.

3. Caricare i piatti coperti o i portapiatti nel carrello per banchetti.

Dopo che il cibo ha raggiunto la temperatura giusta:

A. Usare solo piatti RISCALDATI.

B. Caricare ogni serie di quattro (4) piatti nel carrello per banchetti non appena sono stati preparati, e il più rapidamente possibile, in modo da conservare il calore al massimo.

C. Caricare per primo i piatti nella sezione superiore del carrello per banchetti.

D. Dopo avere caricato una serie di piatti, chiudere gli sportelli del carrello per banchetti in modo sicuro.

E. Quando si carica la sezione superiore del carrello per banchetti, lo sportello della sezione inferiore dovrebbe rimanere chiuso.

F. Quando si carica la sezione inferiore del carrello per banchetti, lo sportello della sezione superiore dovrebbe rimanere chiuso.

4. REIMPOSTARE IL TERMOMETRO ALLA TEMPERATURA DESIDERATA.

Quando il carrello di servizio è stato riempito completamente, controllare per accertarsi che gli sportelli siano chiusi in modo sicuro e impostare il termostato alla temperatura di mantenimento desiderata o al valore consigliato di 82 °C (180 °F).

L'intervallo di temperatura adatto e la posizione aperta o chiusa degli sfiati dello sportello dipenderanno dal tipo e dalla quantità di prodotti alimentari. Quando si conserva cibo per una lunga durata, si consiglia di controllare di tanto in tanto la temperatura interna di ogni articolo con un termometro da alimenti per garantire che la temperatura si mantiene nel corretto intervallo di 60-71 °C.

5. Scaricare i piatti coperti, i vassoi e i portapiatti secondo necessità.

A. Scaricare per primo gli articoli della sezione inferiore e procedere verso la parte alta del carrello.

B. Quando si scarica la sezione inferiore del carrello per banchetti, lo sportello della sezione superiore dovrebbe rimanere chiuso.

C. Quando si scarica la sezione superiore del carrello, lo sportello della sezione inferiore dovrebbe rimanere chiuso.

D. Dopo avere tolto qualsiasi articolo dal carrello chiudere gli sportelli in modo sicuro.

Linee Guida Generali Per Il Mantenimento

Chef, cuochi e altro personale specializzato del settore dei ristoranti impiega diversi modi di cuocere. La temperatura di mantenimento corretta per uno specifico prodotto alimentare si basa sul suo contenuto di umidità, sulla sua densità, sul volume e sulla temperatura adatta per servirlo. Le temperature di mantenimento sicure influiscono anche sul buon sapore e stabiliscono la durata di mantenimento per un prodotto specifico.

Halo Heat mantiene al massimo il contenuto di umidità senza aggiunta d'acqua, vapore acqueo o vapore. Il mantenimento dell'umidità massima naturale conserva il sapore naturale del prodotto e fornisce un sapore più genuino. Oltre a mantenere l'umidità, le delicate proprietà di Halo Heat mantengono una temperatura costante in tutto l'armadietto senza che si renda necessario l'uso di una ventola di distribuzione del calore e pertanto contribuisce ulteriormente alla conservazione dell'umidità evitando perdite dovute a evaporazione o disidratazione.

In ambiente di mantenimento chiuso, l'eccesso di umidità è una condizione che può essere mitigata. Si deve lasciare che i prodotti che raggiungono un'elevata temperatura in fase di preparazione si portino a temperatura ambiente prima di essere messi in condizioni di mantenimento controllato. Se non si consente al prodotto di raffreddarsi, si forma condensazione eccessiva che crea maggiore umidità sull'esterno del prodotto. In ogni caso, per conservare la sicurezza e la qualità dei cibi appena cotti si deve consentire un massimo di 1 o 2 minuti per il rilascio del calore iniziale dal prodotto.

La maggioranza degli apparecchi di mantenimento Halo Heat è dotata di controllo di termostato tra 16 e 73 °C. Se l'unità è dotata di aperture di sfogo, chiudere gli sfoghi per mantenere l'umidità e aprirli per cibi più croccanti.

INTERVALLI DELLA TEMPERATURA DI MANTENIMENTO

CARNE	CENTIGRADI
ARROSTO DI MANZO — Al sangue	54 °C
ARROSTO DI MANZO — Medio/ben cotto	68 °C
PUNTA DI PETTO DI MANZO	71 — 79 °C
CORN BEEF	71 — 79 °C
PASTRAMI	71 — 79 °C
PRIME RIB — Al sangue	54 °C
BISTECCA— Alla griglia/in padella	60 — 71 °C
COSTATI — Manzo o maiale	71 °C
VITELLO	71 — 79 °C
PROSCIUTTO	71 — 79 °C
MAIALE	71 — 79 °C
AGNELLO	71 — 79 °C
POLLAME	
POLLO — Fritto/al forno	71 — 79 °C
ANATRA	71 — 79 °C
TACCHINO	71 — 79 °C
IN GENERALE	71 — 79 °C
PESCE/FRUTTI DI MARE	
PESCE — Fritto/al forno	71 — 79 °C
ARAGOSTA	71 — 79 °C
GAMBERO — Fritto	71 — 79 °C
ARTICOLI AL FORNO	
PANE/PANINI	49 — 60 °C
VARIE	
STUFATI	71 — 79 °C
IMPASTO — Controllo	27 — 38 °C
UOVA —Fritte	66 — 71 °C
PIATTI SURGELATI	71 — 79 °C
ANTIPASTI	71 — 82 °C
PASTA	71 — 82 °C
PIZZA	71 — 82 °C
PATATE	82 °C
PIATTI UNICI	60 — 74 °C
SALSE	60 — 93 °C
ZUPPA	60 — 93 °C
VERDURE	71 — 79 °C

LE TEMPERATURE DI MANTENIMENTO ELENCATE SONO SOLO A SCOPO INDICATIVO. IL MANTENIMENTO DI TUTTI I CIBI DEVE BASARSI SULLA LORO TEMPERATURA INTERNA. PER I REQUISITI DI TEMPERATURA INTERNA, SEGUIRE SEMPRE LE NORME SANITARIE (D'IGIENE) LOCALI.

CURA E PULIZIA

PULIZIA E MANUTENZIONE PREVENTIVA

PROTEZIONE DELLE SUPERFICI IN ACCIAIO INOX

Nella cura delle superfici in acciaio inox, è importante proteggerle dalla corrosione. Prodotti chimici troppo forti, corrosivi o inappropriati possono distruggere completamente lo strato protettivo superficiale dell'acciaio inox. I tamponi abrasivi, i rotolini di lana acciaio o gli strumenti in metallo graffiano le superfici causando danni al rivestimento protettivo e, di conseguenza, provocando la corrosione. Anche l'acqua particolarmente dura con una concentrazione di cloruro medio-alta può causare l'ossidazione e la formazione di microfori che di conseguenza produce ruggine e corrosione. Inoltre, molti alimenti acidi che fuoriescono e vengono lasciati sulle superficie di metallo sono altri fattori che possono contribuire alla formazione della corrosione.

I prodotti detergenti, materiali e metodi corretti sono importantissimi per conservare l'aspetto e la durata di questo apparecchio. Le fuoriuscite di alimenti devono essere rimosse e le aree strofinate quanto prima, o come minimo almeno una volta al giorno. Sciacquare sempre accuratamente le superfici utilizzando un prodotto detergente e dopo ogni risciacquo asciugare immediatamente ogni ristagno di acqua.

PRODOTTI DETERGENTI

Utilizzare prodotti detergenti non abrasivi specifici per le superfici in acciaio inox. I prodotti detergenti non devono contenere composti di cloruro e sali quaternari. Non utilizzare mai acido idrocloridrico (acido muriatico) sulle superfici in acciaio inox. Utilizzare sempre prodotti detergenti adeguati consigliati dal produttore. Contattare il fornitore locale di prodotti detergenti per maggiori delucidazioni sul prodotto.

MATERIALI DI PULIZIA

L'operazione di pulizia di solito può essere realizzata con il prodotto detergente adeguato insieme ad un panno morbido e pulito. Quando si devono utilizzare dei metodi maggiormente aggressivi, utilizzare nei punti difficili un tampone non abrasivo, facendo attenzione a strofinare il metallo con il lato ruvido visibile per evitare graffi sulla superficie. Non rimuovere mai i residui di cibo utilizzando spazzole, pagliette in metallo o raschietti.

⚠ CAUTELA

PER PROTEGGERE LE SUPERFICI IN ACCIAIO INOX, EVITARE COMPLETAMENTE L'UTILIZZO DI COMPOSTI DETERGENTI ABRASIVI, DETERGENTI A BASE DI CLORURO O DETERGENTI CHE CONTENGONO SALI QUATERNARI. NON UTILIZZARE MAI ACIDO IDROCLORIDRICO (ACIDO MURIATICO) SULL'ACCIAIO INOX.

CURA E PULIZIA

La pulizia e l'aspetto di questo apparecchio contribuiranno in maniera notevole alla sua efficienza operativa e alla produzione di cibi saporiti e appetitosi. Gli apparecchi buoni che sono mantenuti puliti funzionano meglio e durano più a lungo.

PULIRE L'ARMADIETTO DI MANTENIMENTO TUTTI I GIORNI:

1. Scollegare l'unità dalla fonte di alimentazione e lasciare che si raffreddi.

2. Togliere tutti gli articoli rimovibili come ripiani a griglia, montaggi laterali e leccarde. Pulire tutti i pezzi separatamente con un buon solvente del grasso o con un detersivo per uso commerciale. Risciacquare bene e asciugare.

3. Pulire le superfici metalliche interne dell'unità servendosi di un panno pulito inumidito e di un buon detersivo commerciale o solvente del grasso alla concentrazione consigliata. Spruzzare le aree molto sporche con uno sgrassante solubile in acqua e lasciare che agisca per 10 minuti prima di togliere lo sporco servendosi di un cuscinetto di pulizia di plastica. Per togliere i residui, risciacquare strofinando con una spugna e acqua calda pulita. Togliere l'acqua in eccesso con una spugna e asciugare con un panno pulito o lasciare asciugare all'aria. Rimettere a posto i montaggi laterali e i ripiani.

NOTA: evitare di usare composti detergenti abrasivi, agenti di pulizia a base di cloro o che contengono sali quaternari. Non usare mai acido cloridrico (acido muriatico) sulle superfici in acciaio.

⚠ PERICOLO

SCOLLEGARE L'UNITÀ DALL'ALIMENTAZIONE PRIMA DI ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI PULIZIA O DI MANUTENZIONE.

4. Pulire il quadro di comando, gli sfiati sullo sportello, la maniglia dello sportello e la guarnizione dello sportello perché queste aree raccolgono frammenti di cibo. Risciacquare le superfici con una spugna e con acqua calda pulita. Asciugare con un panno pulito.

5. Dopo averlo pulito e risciacquato, l'interno può essere passato con una soluzione igienizzante. Tale soluzione deve essere approvata per l'uso sulle superfici di acciaio inossidabile che vengono a contatto con il cibo.

6. Per aiutare a mantenere lo strato protettivo dell'acciaio inossidabile lucidato, pulire l'esterno dell'unità con un agente di pulizia consigliato per superfici di acciaio inossidabile. Spruzzare l'agente di pulizia o pulire con un panno strofinandolo in direzione della grana dell' acciaio inossidabile.

Seguire sempre le opportune norme statali o sanitarie (per l'igiene) locali per quanto riguarda i requisiti di pulizia e igiene degli apparecchi usati per servire cibo.

PERICOLO

EVITARE DI PULIRE L'INTERNO E L'ESTERNO CON VAPORE O CON ACQUA O SOLUZIONE LIQUIDA DI QUALSIVOGLIA NATURA. NON UTILIZZARE ALCUN GETTO D'ACQUA PER FACILITARE LA PULIZIA.

IL RISCHIO È DI DANNEGGIARE PESANTEMENTE I COLLEGAMENTI ELETTRICI.

LA GARANZIA NON AVRÀ PIÙ ALCUNA VALIDITÀ NEL CASO DI UTILIZZO DI ACQUA CORRENTE SULL'APPARECCHIATURA.

SANITIZZAZIONE

Il sapore e l'aroma del cibo sono solitamente uniti al punto che è difficile, se non impossibile, separare l'uno dall'altro. Vi è anche un importante e inseparabile rapporto tra pulizia e sapore del cibo. La pulizia, un'ottima efficienza operativa e l'aspetto dell'apparecchio contribuiscono in modo considerevole a rendere i cibi appetitosi e gustosi. Gli apparecchi buoni che sono mantenuti puliti funzionano meglio e durano più a lungo.

Molti cibi sono dotati del loro aroma particolare e molti assorbono anche altri odori presenti. Sfortunatamente, il cibo non conosce la differenza e può assorbire sia odori BUONI che odori CATTIVI. La maggioranza dei sapori e odori indesiderabili nei cibi serviti in luoghi di ristoro sono causati da proliferazione batterica. Il sapore acido, rancido, stantio o altri sapori CATTIVI sono normalmente il prodotto di attività dei germi.

Il modo più semplice per garantire un pieno sapore naturale è di pulire a fondo. Ciò significa un buon controllo sia dello sporco visibile (macchie) che di quello invisibile (germi). Per ottenere buoni risultati occorre affrontare la pulizia in modo completo. In questo modo si garantirà un piacevole aspetto dell'apparecchio oltre alla sua massima efficienza e utilità. Ma, cosa ancora più importante, un buon programma di sanitizzazione rappresenta uno degli elementi chiave nella prevenzione di malattie causate dal cibo.

L'ambiente di mantenimento controllato dei cibi preparati è solo uno dei fattori importanti nella prevenzione di malattie causate dal cibo. Il monitoraggio della temperatura è ugualmente importante al momento di ricevere, conservare, preparare e servire i cibi.

Il modo più accurato di misurare la temperatura sicura sia dei cibi caldi che di quelli freddi è quello della temperatura interna. Un termometro di qualità è uno strumento efficace a questo fine e lo si dovrebbe usare normalmente con tutti i prodotti che richiedono il mantenimento a una temperatura specifica.

Un programma di sanitizzazione completo dovrebbe concentrarsi sull'addestrare il personale addetto sulle procedure fondamentali d'igiene. Ciò include igiene personale, gestione corretta dei cibi crudi, temperatura di cottura e temperatura interna dei prodotti e monitoraggio di routine delle temperature interne dal momento di ricevere a quello di servire il cibo.

La maggioranza delle malattie causate dal cibo può essere prevenuta tramite un adeguato controllo della temperatura e un completo programma di sanitizzazione. Questi fattori sono entrambi importanti per la qualità del servizio e la soddisfazione della clientela. Le pratiche di gestione sicura del cibo per prevenire le malattie causate dal cibo sono d'importanza critica per la salute e la sicurezza della clientela.

Informazioni supplementari sono disponibili mettendosi in contatto con:

CENTER FOR FOOD SAFETY AND APPLIED NUTRITION
FOOD AND DRUG ADMINISTRATION
1-888-SAFEFOOD

TEMPERATURE INTERNE DEI CIBI	
CIBI CALDI	
ZONA PERICOLOSA	DA 4 A 60 °C
ZONA CRITICA	DA 21 A 49 °C
ZONA SICURA	DA 60 A 74 °C
CIBI FREDDI	
ZONA PERICOLOSA	SOPRA 4 °C
ZONA SICURA	DA 2 A 4 °C
CIBI SURGELATI	
ZONA PERICOLOSA	SOPRA 0 °C
ZONA CRITICA	DA -18 A 0 °C
ZONA SICURA	-18 °C O MENO

ASSISTENZA

PRECISIONE DEL TERMOSTATO

Il termostato elettronico è uno strumento di precisione ed è stato progettato per fornire prestazioni senza problemi. Se si sospetta che la temperatura all'interno dello scomparto di mantenimento non corrisponda a quella indicata sul display digitale, seguire le istruzioni elencate sotto.

1. Controllare per accertarsi che la tensione dell'unità corrisponda a quella della fonte di alimentazione. Una fonte di alimentazione inferiore a quella richiesta per far funzionare l'unità può risultare in valori di temperatura non accurati.
2. Verificare la temperatura all'interno dello scomparto di mantenimento servendosi di una sonda termica di qualità.
   - **A.** Svuotare completamente lo scomparto di mantenimento a eccezione dei ripiani a griglia.
   - **B.** Accertarsi che il sensore dell'armadietto di mantenimento, situato all'interno dello scomparto di mantenimento sul lato sinistro dell'unità, sia completamente pulito.
   - **C.** Appendere la sonda termica nel centro dello scomparto di mantenimento.
   - **D.** Lasciare che la temperatura sul termometro elettronico si stabilizzi per almeno un'ora prima di paragonare il display digitale con la lettura sulla sonda termica.

NON APRIRE LO SPORTELLO (O SPORTELLI) DELL'ARMADIETTO DURANTE IL PERIODO DI STABILIZZAZIONE DELLA TEMPERATURA.

Se la lettura sulla sonda termica non corrisponde a quella del display digitale, il sensore dell'aria potrebbe presentare un problema. Vedere la guida all'individuazione e soluzione dei problemi nel presente manuale o chiamare il reparto di assistenza alla fabbrica per indicazioni.

⚠ PERICOLO

SCOLLEGARE L'UNITÀ DALL'ALIMENTAZIONE PRIMA DI ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI PULIZIA O DI MANUTENZIONE.

CAUTELA

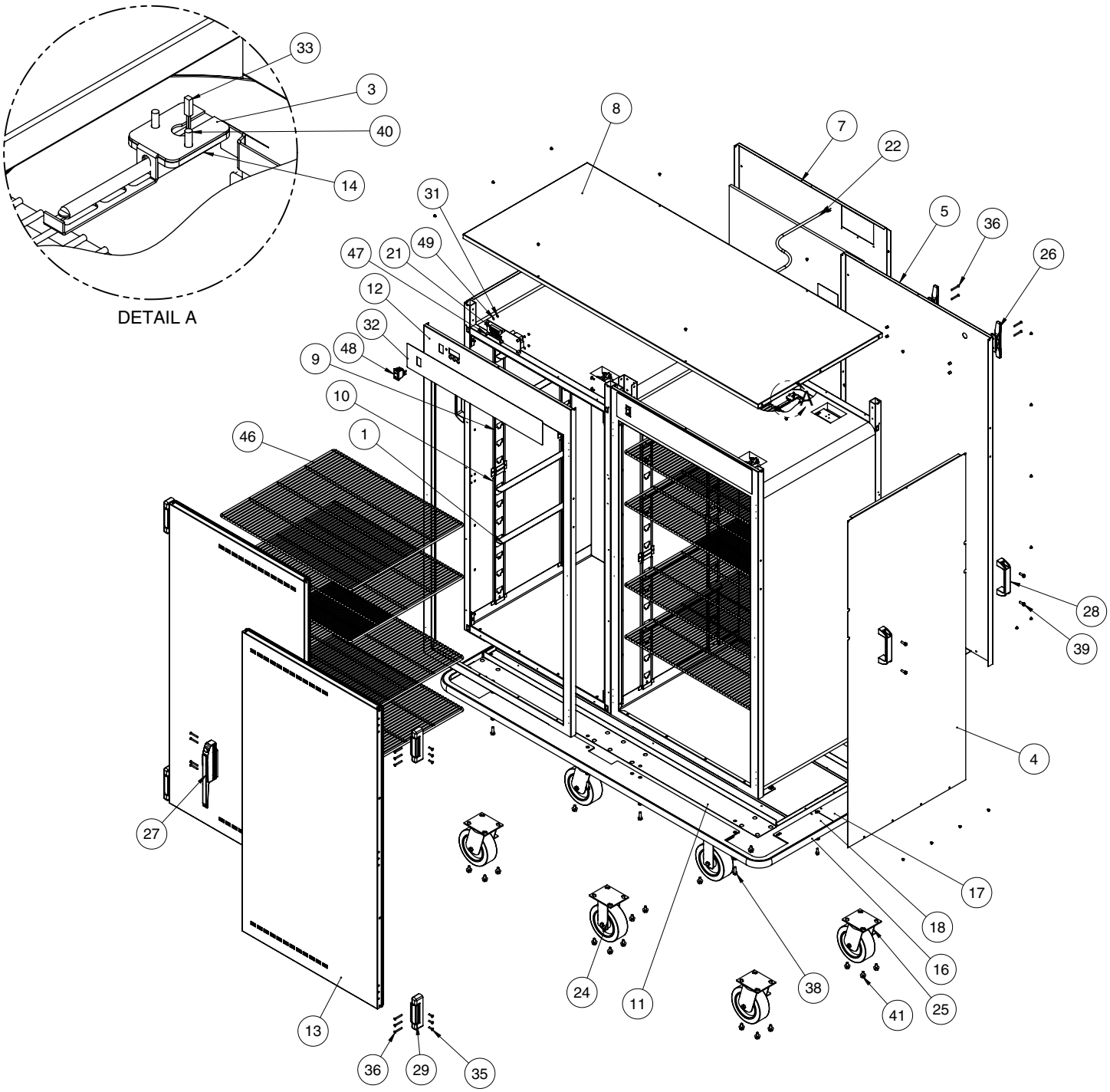
LO SCOPO DI QUESTA SEZIONE È QUELLO DI FORNIRE INFORMAZIONI UTILI PER LA MANUTENZIONE ESCLUSIVAMENTE A TECNICI QUALIFICATI DELL'ASSISTENZA.

ASSISTENZA

INDIVIDUAZIONE E SOLUZIONE PROBLEMI

Codice errore	Descrizione	Possibile causa
E-10	**Il sensore d'aria della cavità è cortocircuitato**	La lettura del sensore d'aria della cavità è <5 °F. Verificare l'integrità del sensore. Per le istruzioni di test, vedere le istruzioni sottostanti.
E-11	**Il sensore d'aria della cavità è aperto**	La lettura del sensore d'aria della cavità è > 517 F. Verificare l'integrità del sensore. Vedere le sottostanti istruzioni di test del sensore.
E-20	**La sonda prodotto è cortocircuitata** *Il forno cuoce solo a tempo*	La lettura della sonda del prodotto è < 5 °F. Verificare l'integrità del sensore. Vedere le sottostanti istruzioni di test del sensore.
E-21	**La sonda prodotto è aperta** *Il forno cuoce solo a tempo*	La lettura della sonda del prodotto è >517 °F. Verificare l'integrità del sensore. Vedere le sottostanti istruzioni di test del sensore.
E-30	**Temperatura bassa**	L'unità non ha raggiunto il punto di regolazione per più di 90 minuti. **Nota:** 30 minuti per i Forni di Rosticcerie e Convenzione
E-31	**Surriscaldamento**	L'unità è stata più di 25 °F sopra il punto di regolazione massimo della cavità per più di 2 minuti. **Nota:** gli armadietti di mantenimento che presentano questo codice d'errore sono più di 145 °F al disopra del punto di regolazione massimo.
E-50	**Errore di misura della temperatura**	Contattare la fabbrica.
E-51	**Errore di misura della temperatura**	Contattare la fabbrica.
E-60	**Errore dell'orologio in tempo reale**	Dati impostati al valore di fabbrica. Accertarsi che l'ora e la data, se applicabile, siano corrette.
E-61	**Errore dell'orologio in tempo reale**	Contattare la fabbrica.
E-70	**Errore configurazione commutatori**	Vedere lo schema d'impianto per il modello particolare e garantire che i commutatori sul comando siano impostati come indicato nello schema. Se i commutatori sono impostati correttamente come da schema, sostituire il comando.
E-78	**Tensione bassa**	Tensione sotto 90 V c.a. in un'unità a 125 V c.a., o sotto 190 V c.a. in un'unità a 208-240 V c.a. Correggere la tensione.
E-79	**Tensione alta**	Tensione oltre 135 V c.a. in un'unità a 125 V c.a., o oltre 250 V c.a. in un'unità a 208-240 V c.a. Correggere la tensione.
E-80	**Errore EEPROM**	Accertarsi che tutte le impostazioni di temperatura e di tempo siano corrette. Se il problema persiste, mettersi in contatto con la fabbrica.
E-81	**Errore EEPROM**	Contattare la fabbrica.
E-82	**Errore EEPROM**	Contattare la fabbrica.
E-83	**Errore EEPROM**	Contattare la fabbrica.
E-85	**Errore EEPROM**	Se prima erano accesi, adesso i timer sono tutti spenti. Può essere una EEPROM difettosa.
E-86	**Errore EEPROM**	La memoria HACCP memorizzata è corrotta. L'indirizzo HACCP si resetta su 1. L'EEPROM potrebbe essere difettosa. Se il problema persiste, mettersi in contatto con la fabbrica.
E-87	**Errore EEPROM**	Gli offset memorizzati sono corrotti. Gli offset si resettano a 0. Potrebbe essere necessario ritarare il controllo. Può essere una EEPROM difettosa. Se il problema persiste, mettersi in contatto con la fabbrica.
E-88	**Errore EEPROM**	Tutti i punti di regolazione dei timer sono resettati a 1 minuto. Se prima erano accesi, adesso i timer sono spenti. Può essere una EEPROM difettosa.
E-90	**Pulsante inceppato**	Un pulsante è stato premuto per >60 secondi. Regolare il controllo. L'errore si resetta quando il problema è stato risolto.
E-dS	**Errore chiave dati**	La firma digitale chiave dati non è compatibile. Se l'errore persiste, spegnere e accendere l'unità e installare una chiave dati compatibile.
E-dT	**Errore chiave dati**	Chiave dati incompatibile con il comando. Installare una chiave dati compatibile.
E-dU	**Chiave dati scollegata**	Installare la chiave dati e spegnere e accendere il comando per azzerare l'errore.
Nota: *nel dubbio, se il problema persiste, spegnere e accendere sempre il comando e mettersi in contatto con la fabbrica.*		

VEDUTA DALL'ESTERNO - 1000-BQ2/192 mostrato



I codici di parte e i disegni sono soggetti a modifica senza preavviso.

ASSISTENZA

PARTI ESTERNE

MODELLO >		1000-BQ2/96		1000-BQ2/128		1000-BQ2/192	
ARTICOLO	DESCRIZIONE	CODICE PEZZO	QUANT.	CODICE PEZZO	QUANT.	CODICE PEZZO	QUANT.
1	GUIDA RIPIANO	1061	8	1061	8	1061	16
2*	FERMAGLI DEI RIPIANI	11533	4	11533	4	11533	8
3	STAFFA, MONTAGGIO SENSORE	1008272	1	1008272	1	1008272	2
4	PANNELLO LATERALE	1012106	2	1012106	2	1012106	2
5	PARTE POSTERIORE DEL CORPO	1012107	1	1012145	1	1012107	1
6*	STAFFA DEL TELAIO	—	—	—	—	1012120	2
7	PANNELLO POSTERIORE	—	—	—	—	1012121	1
8	COPERCHIO CALOTTA SUPERIORE	1012109	1	1012144	1	1012122	1
9	SOSTENERE IL FERMAGLIO, SUPERIORE	1012308	5	1012308	5	1012308	10
10	SOSTENERE IL FERMAGLIO, INFERIORE	1012309	5	1012309	5	1012309	10
11	PANNELLO DI FONDO	5013362	1	5013461	1	5013362	1
12	FINITURA ANTERIORE	5013358	1	5013403	1	5013358	2
13	GRUPPO SPORTELLO	5013417	1	5013417	1	5013417	2
14	STAFFA, MONTAGGIO SENSORE	BK-27878	1	BK-27878	1	BK-27878	2
15*	BLOCCO TERMINALE	BK-3019	1	BK-3019	1	BK-3019	1
16	PARABORDI, PERIMETRO COMPLETO	BM-24766	11	BM-24766	12	BM-24766	16
17	PARABORDI, POSTERIORE	—	—	—	—	BM-27494	1
18	PARABORDI, ANTERIORE	—	—	—	—	BM-27495	1
19*	PARABORDI, ALLUMINIO	BM-28029	1	BM-28030	1	—	—
20*	BOCCOLA, DIRITTA, SCARICO SOLLECITAZIONE	BU-3964	1	BU-3964	1	BU-3964	1
21	COMANDO	CC-34970	1	CC-34970	1	CC-34970	2
22	GRUPPO CORDONE, 14/3, 15 AMP, 120V	CD-3232	1	CD-3397	1	—	—
	GRUPPO CORDONE, 230V	CD-3922	1	CD-3922	1	CD-3922	1
	GRUPPO CORDONE, 208-240V	CD-3551	1	CD-3551	1	CD-3551	1
23*	CONNETTORE, GHIERA N. 14	CR-34829	3	CR-34829	3	CR-34829	3
24	RUOTA FISSA DI 127 MM	CS-2042	2	CS-2042	2	CS-2042	2
25	RUOTA GIREVOLE DI 127 MM, CON FRENO	CS-2231	2	CS-2231	2	CS-2231	4
26	STAFFA, SUPPORTO FUNE 7/16 ANNERIRE IL NYLON	E2097HR	2	E2097HR	2	E2097HR	2
27	MANIGLIA, CHIUSURA MAGNETICA OFFSET	HD-2566	1	HD-2566	1	HD-2566	2
28	MANIGLIA, TRASPORTO	HD-26792	1	HD-26792	1	HD-26792	4
29	CERNIERA, OFFSET 1 e 3/8 DI POLLICE, COPPIA, CROMATA	HG-22338	1	HG-22338	1	HG-22338	2
30*	CERNIERA INSERTO 10-32	HG-22672	4	HG-22672	4	HG-22672	4
31	DADO, ESAGONALE 6-32, ACCIAIO INOSSIDABILE	NU-2361	4	NU-2361	4	NU-2361	8
32	QUADRO, MASCHERINA	PE-29511	1	PE-29511	1	PE-29511	2
33	SONDA	PR-34494	1	PR-34494	1	PR-34494	2
34*	RIVETTO, CIECO, N. 44, INOSSIDABILE	RI-2100	28	RI-2100	28	RI-2100	68
35	VITE, 10-32 x 3/4, PARTI NON UNIFICATE, PIANA, 18-8	SC-2072	6	SC-2072	6	SC-2072	12
36	VITE, 10-32 x 1-1/2, NON UNIFICATA, PIATTA, 18-8	SC-2073	14	SC-2073	14	SC-2073	24
37*	VITE, 10-32 x 1/4, TESTA CILINDRICA RETTIFICATA	SC-2190	1	SC-2190	1	SC-2190	1
38	VITE, ESAGONALE, 5/16-18 X 1"	SC-2191	4	SC-2191	4	SC-2191	8
39	VITE, 1/4-20 X 3/4" SHCS PCN	SC-22339	8	SC-22339	8	SC-22339	8
40	VITE, 6-32 x 1/2, PHILLIPS	SC-2239	2	SC-2239	2	SC-2239	4
41	VITE, ESAGONALE, 5/16-18 X 5/8" SEGHETTATO	SC-2351	16	SC-2351	16	SC-2351	28
42*	VITE, 6-32 x 1-1/4, TESTA CILINDRICA	SC-2365	2	SC-2365	2	SC-2365	2
43*	RIPIANO, CROMATO	SC-2459	29	SC-2459	29	SC-2459	31
44*	VITE 1/4-20 X 3/4" FLANGIATO	SC-25286	2	SC-25286	2	SC-25286	2
45*	VITE, PHILLIPS 10-32 X1/2, 18-8 INOSSIDABILE	—	—	—	—	SC-2661	12
46	RIPIANO, CROMATO	SH-2835	4	SH-22727	4	SH-2835	8
47	DISTANZIATORE, INSERIMENTO A SCATTO, 7/16"	SP-29392	6	SP-29392	6	SP-29392	12
48	INTERRUTTORE, A BILANCIERE, 125-277 V, 20 A	SW-34769	1	SW-34769	1	SW-34769	2
49	RONDELLA, 6-32, PIATTA, NYLON	WS-23148	4	WS-23148	4	WS-23148	8
50*	RONDELLA, PIATTA 5/16”	WS-23725	6	WS-23725	6	WS-23725	10
51*	RONDELLA, A STELLA, DI SICUREZZA	WS-2467	1	WS-2467	1	WS-2467	1
52*	RONDELLA	WS-2867	6	WS-2867	6	WS-2867	10

*NON ILLUSTRATO

ASSISTENZA

Kit di assistenza cavo riscaldamento..... N. 4880

1000-BQ2/96 (125V) richiede una (1) kit (39 m de cavo)

1000-BQ2/192 (125V) richiede una (1) kit per una (1) scomparto o due (2) kits per due scomparto (39 m de cavo per scomparto)

Kit di assistenza include:

CB-3045	Elemento cavo riscaldamento	41 m
CR-3226	Connettore anello	4
IN-3488	Angolo isolante	30 cm
BU-3105	Boccola perno	12
BU-3106	Boccola coppa	4
SL-3063	Guaina isolante	4
TA-3540	Nastro isolante	1 rotolo
ST-2439	Perno	4
NU-2215	Dado esagonale	8

Kit di assistenza cavo riscaldamento..... N. 4881

1000-BQ2/96 (208-240V) richiede una (1) kit (62 m de cavo)

1000-BQ2/128 (120V) richiede due (2) kits (110 m de cavo)

1000-BQ2/192 (208-240V) richiede una (1) kit per una (1) scomparto o due (2) kits per due scomparto (62 m de cavo per scomparto)

Kit di assistenza include:

CB-3045	Elemento cavo riscaldamento	64 m
CR-3226	Connettore anello	12
IN-3488	Angolo isolante	30 cm
BU-3105	Boccola perno	12
BU-3106	Boccola coppa	12
SL-3063	Guaina isolante	12
TA-3540	Nastro isolante	1 rotolo
ST-2439	Perno	12
NU-2215	Dado esagonale	24

Kit di assistenza cavo riscaldamento..... N. 4879

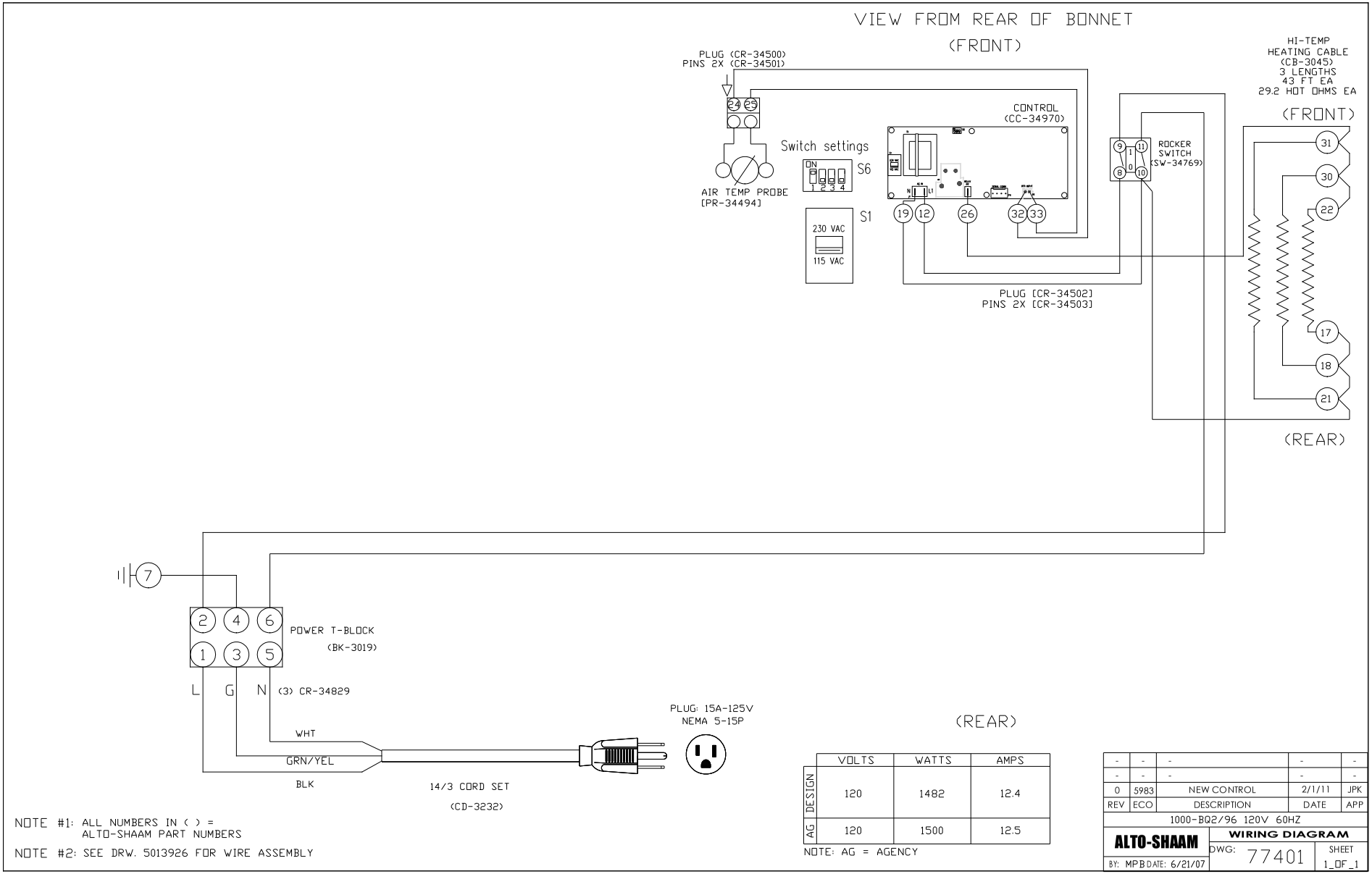
1000-BQ2/128 (208-240V) richiede una (1) kit (37 m de cavo)

Kit di assistenza include:

CB-3045	Elemento cavo riscaldamento	34 m
CR-3226	Connettore anello	6
IN-3488	Angolo isolante	30 cm
BU-3105	Boccola perno	6
BU-3106	Boccola coppa	6
SL-3063	Guaina isolante	6
TA-3540	Nastro isolante	1 rotolo
ST-2439	Perno	6
NU-2215	Dado esagonale	12

⚠ PERICOLO

SCOLLEGARE L'UNITÀ DALL'ALIMENTAZIONE PRIMA DI ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI PULIZIA O DI MANUTENZIONE.



	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	120	1482	12.4
AG	120	1500	12.5

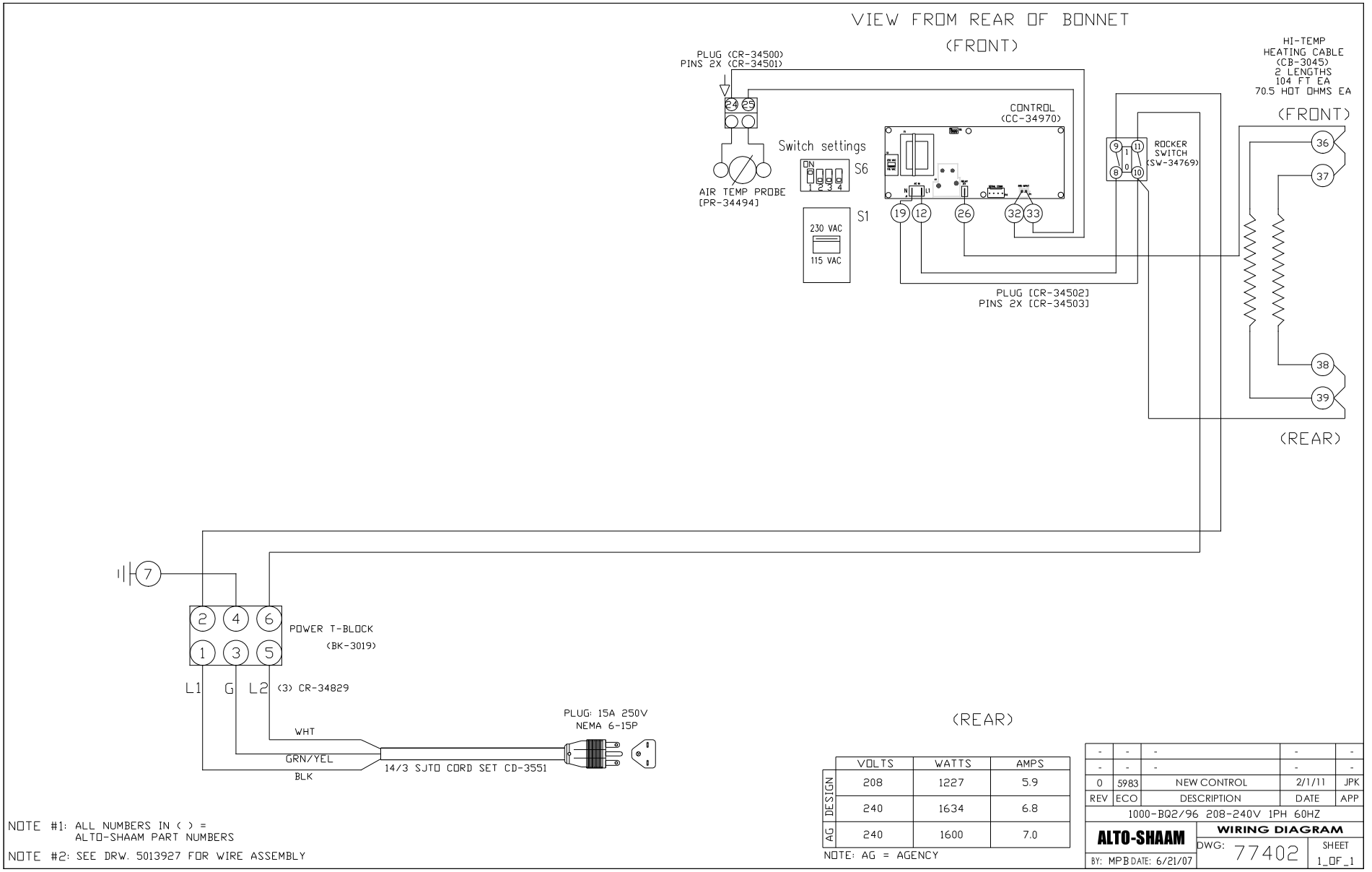
NOTE: AG = AGENCY

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
0	5983	NEW CONTROL	2/1/11	JPK

1000-BQ2/96 120V 60HZ

ALTO-SHAAM — WIRING DIAGRAM

BY: MPB DATE: 6/21/07 — DWG: 77401 — SHEET 1_OF_1



	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	208	1227	5.9
	240	1634	6.8
AG	240	1600	7.0

NOTE: AG = AGENCY

NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) =
ALTO-SHAAM PART NUMBERS

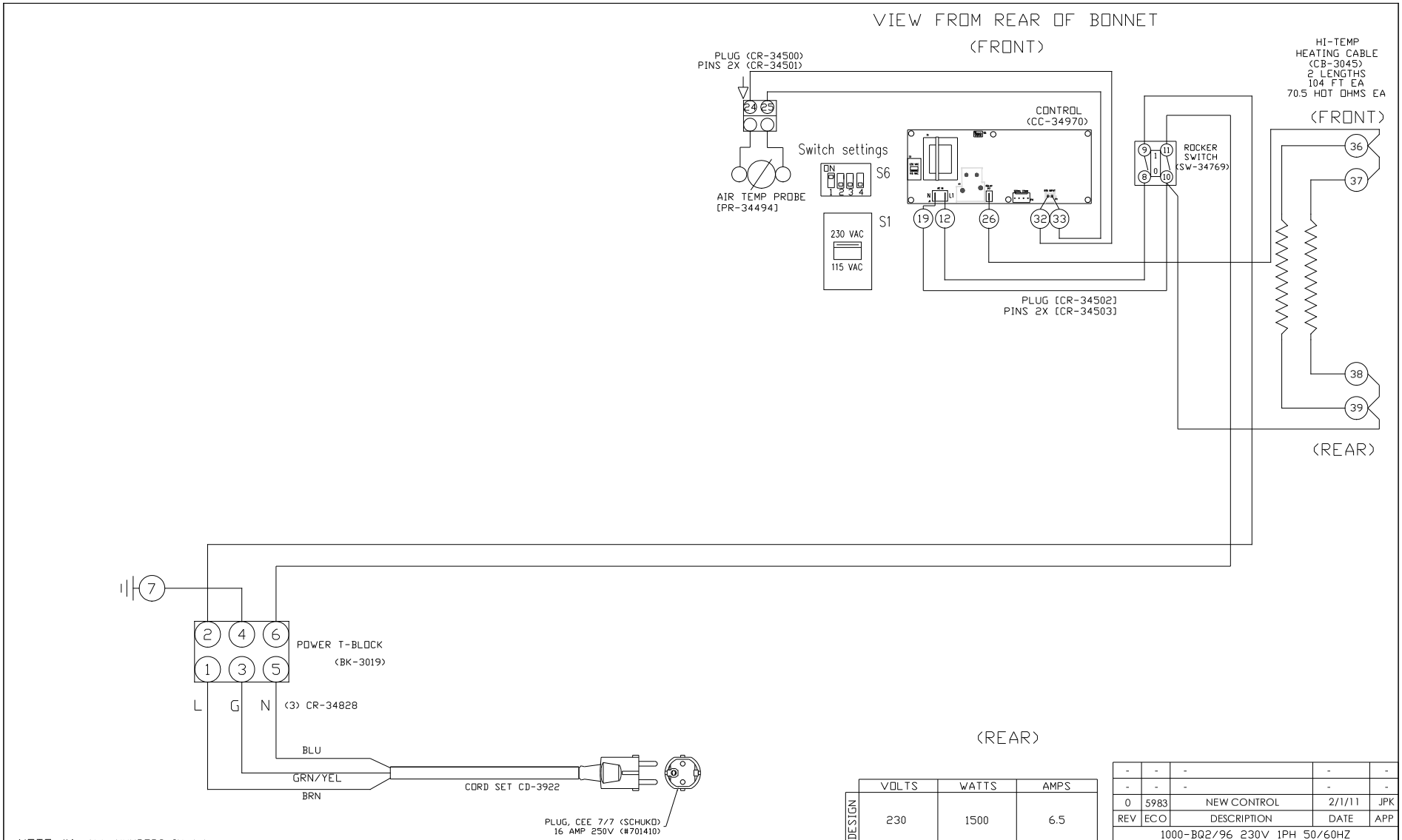
NOTE #2: SEE DRW. 5013927 FOR WIRE ASSEMBLY

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
0	5983	NEW CONTROL	2/1/11	JPK

1000-BQ2/96 208-240V 1PH 60HZ

ALTO-SHAAM — **WIRING DIAGRAM**

BY: MPB DATE: 6/21/07 — DWG: 77402 — SHEET 1_OF_1



	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	230	1500	6.5
AG	230	1500	6.5

NOTE: AG = AGENCY

NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS

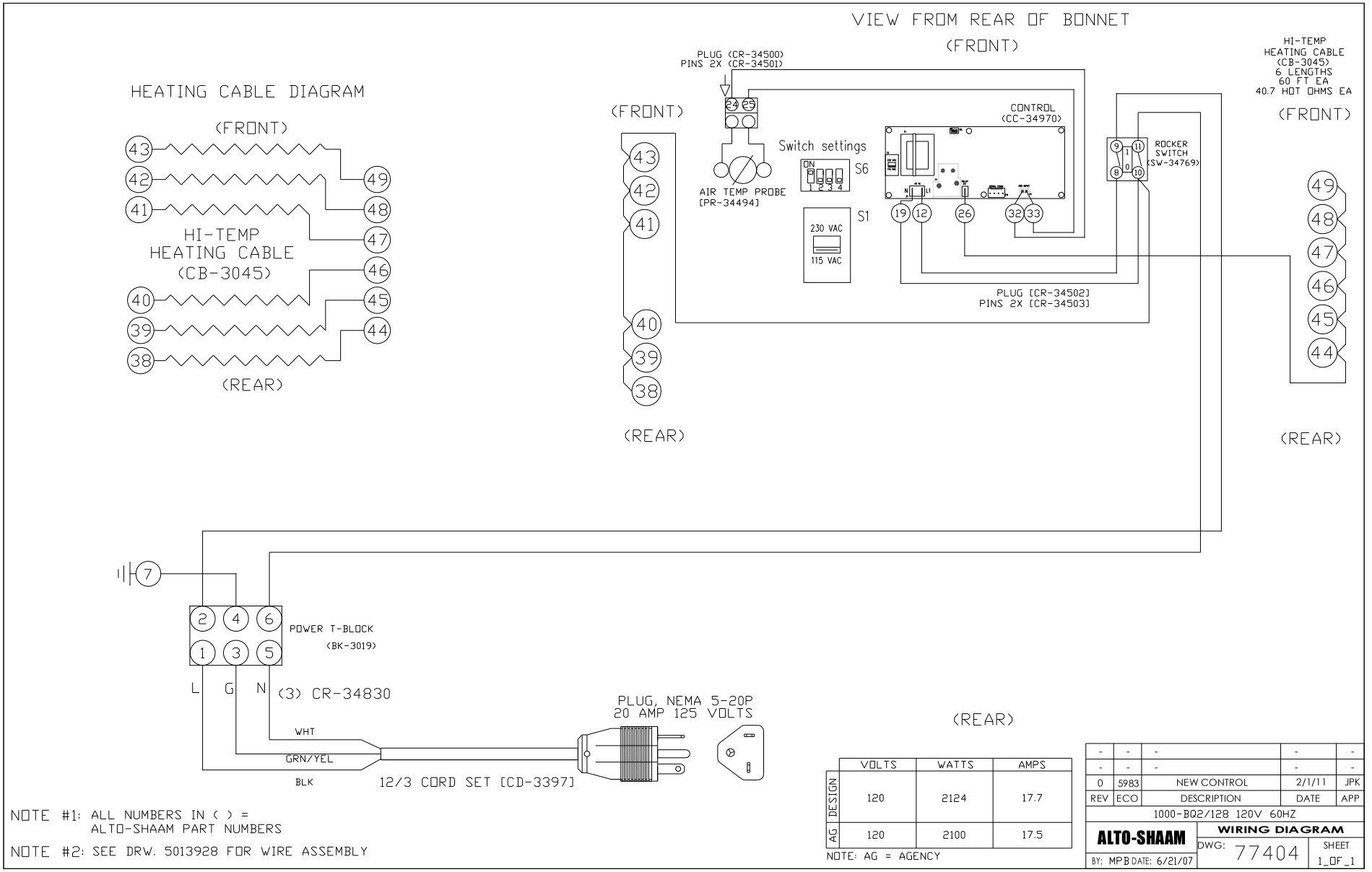
NOTE #2: SEE DRW. 5013927 FOR WIRE ASSEMBLY

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
0	5983	NEW CONTROL	2/1/11	JPK

1000-BQ2/96 230V 1PH 50/60HZ

ALTO-SHAAM — WIRING DIAGRAM

BY: MPB DATE: 6/21/07 — DWG: 77403 — SHEET 1_OF_1



	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	120	2124	17.7
AG	120	2100	17.5

NOTE: AG = AGENCY

NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS

NOTE #2: SEE DRW. 5013928 FOR WIRE ASSEMBLY

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
0	5983	NEW CONTROL	2/1/11	JPK

1000-BQ2/128 120V 60HZ

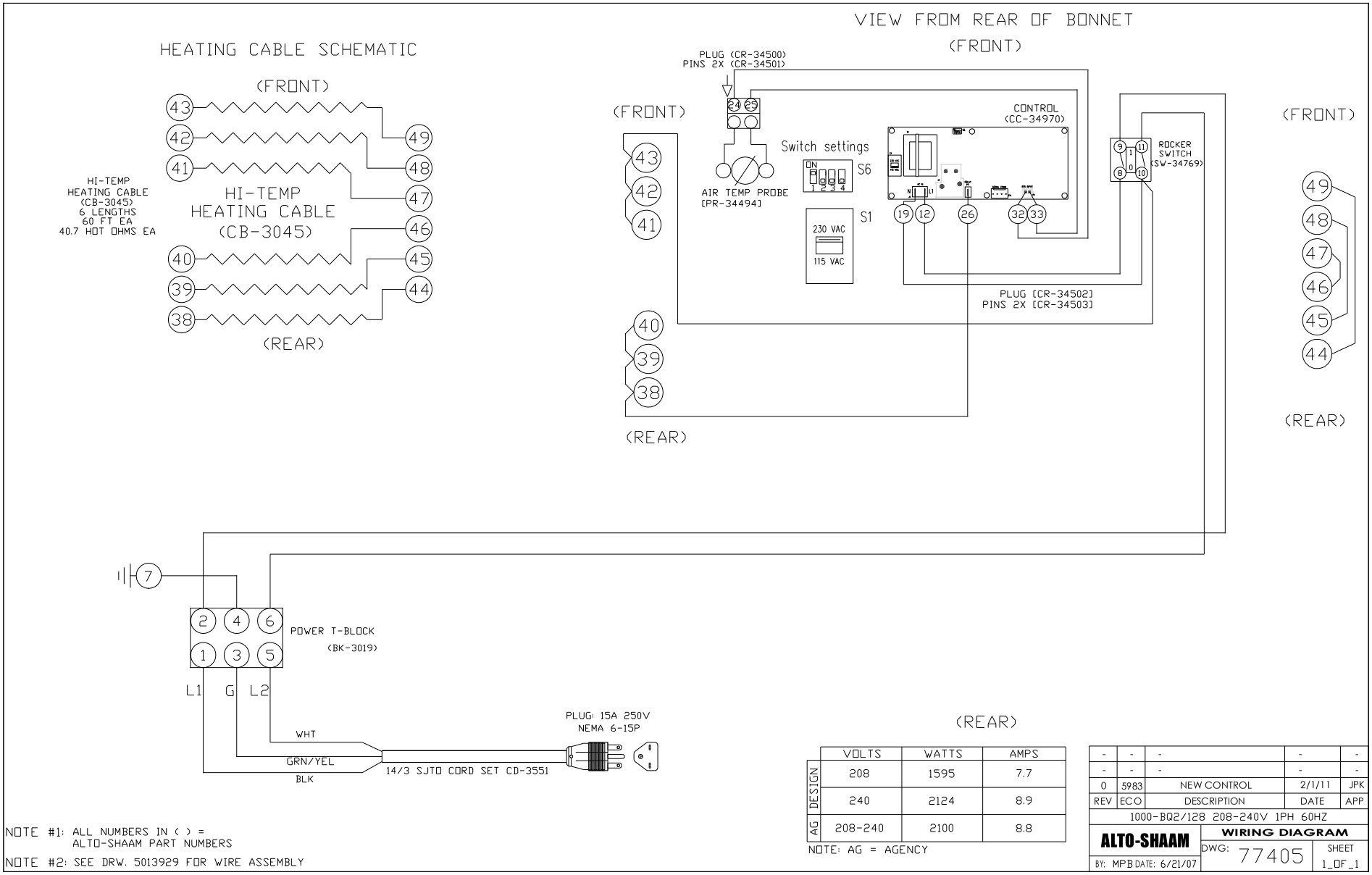
ALTO-SHAAM

WIRING DIAGRAM

BY: MPB DATE: 6/21/07

DWG: 77404

SHEET 1_OF_1



		VOLTS	WATTS	AMPS
AG	DESIGN	208	1595	7.7
		240	2124	8.9
		208-240	2100	8.8

NOTE: AG = AGENCY

NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) =
ALTO-SHAAM PART NUMBERS

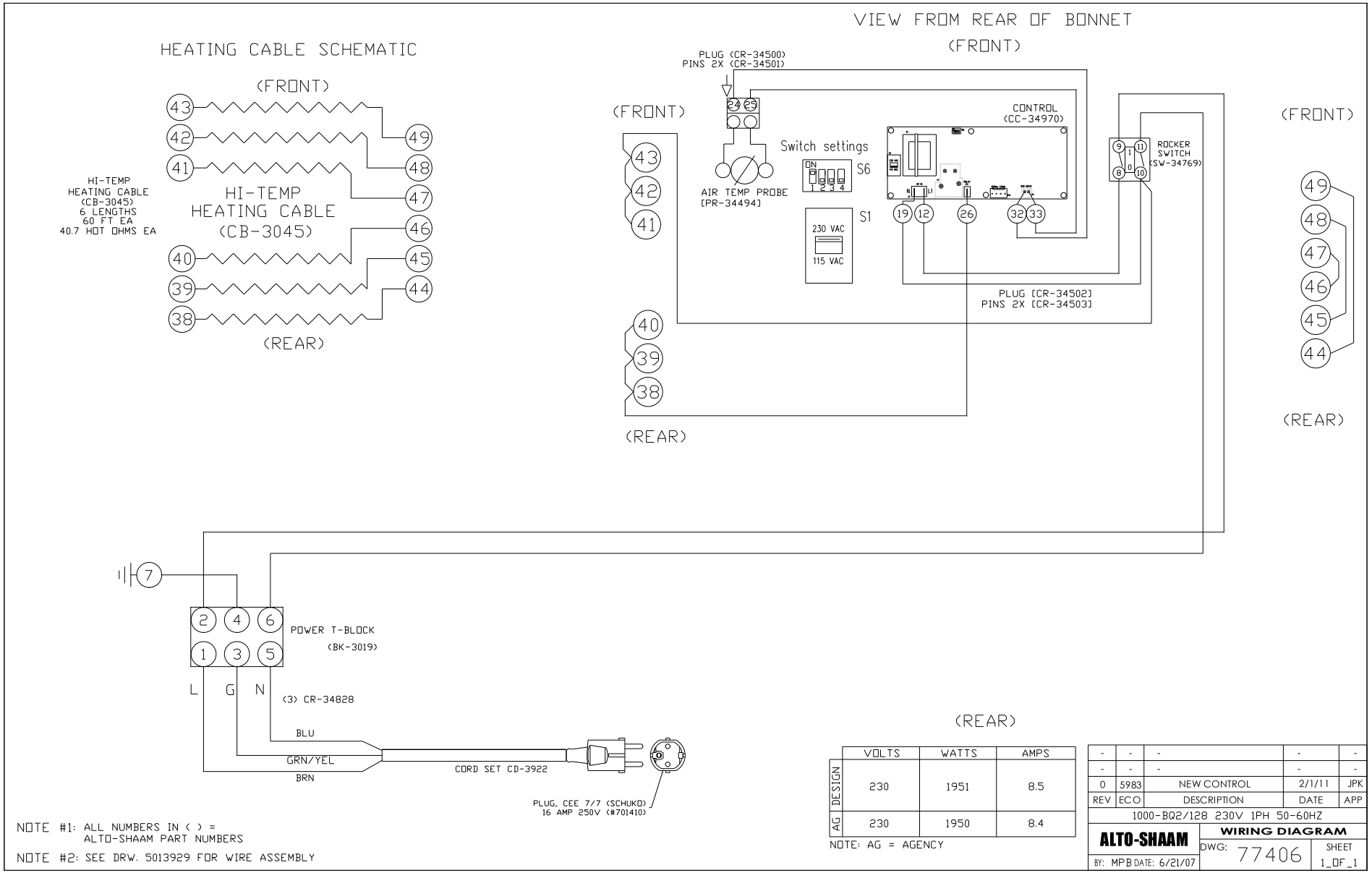
NOTE #2: SEE DRW. 5013929 FOR WIRE ASSEMBLY

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
0	5983	NEW CONTROL	2/1/11	JPK

1000-BQ2/128 208-240V 1PH 60HZ

ALTO-SHAAM — WIRING DIAGRAM

BY: MPB DATE: 6/21/07 — DWG: 77405 — SHEET 1_OF_1



	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	230	1951	8.5
AG	230	1950	8.4

NOTE: AG = AGENCY

NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS

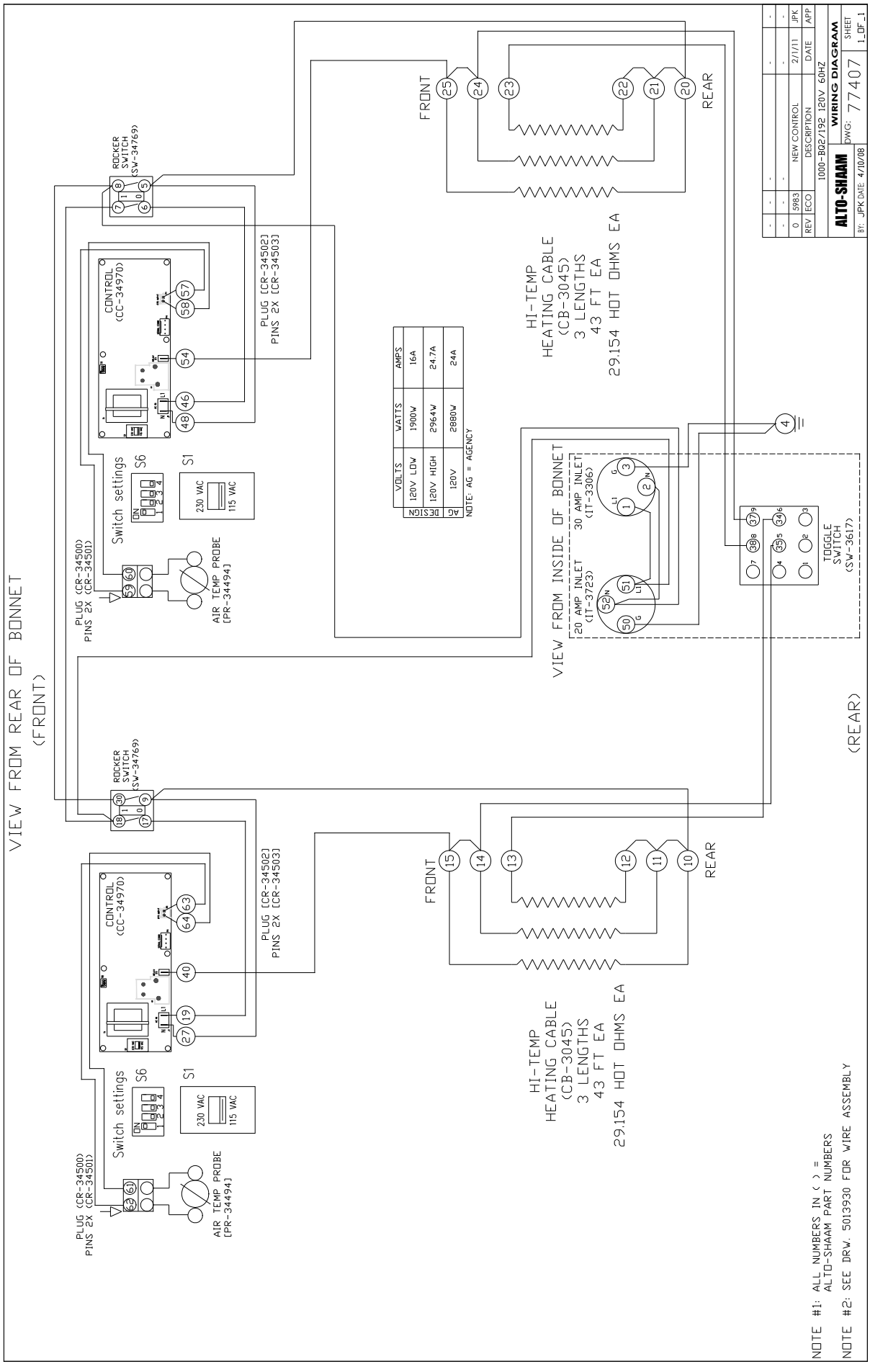
NOTE #2: SEE DRW. 5013929 FOR WIRE ASSEMBLY

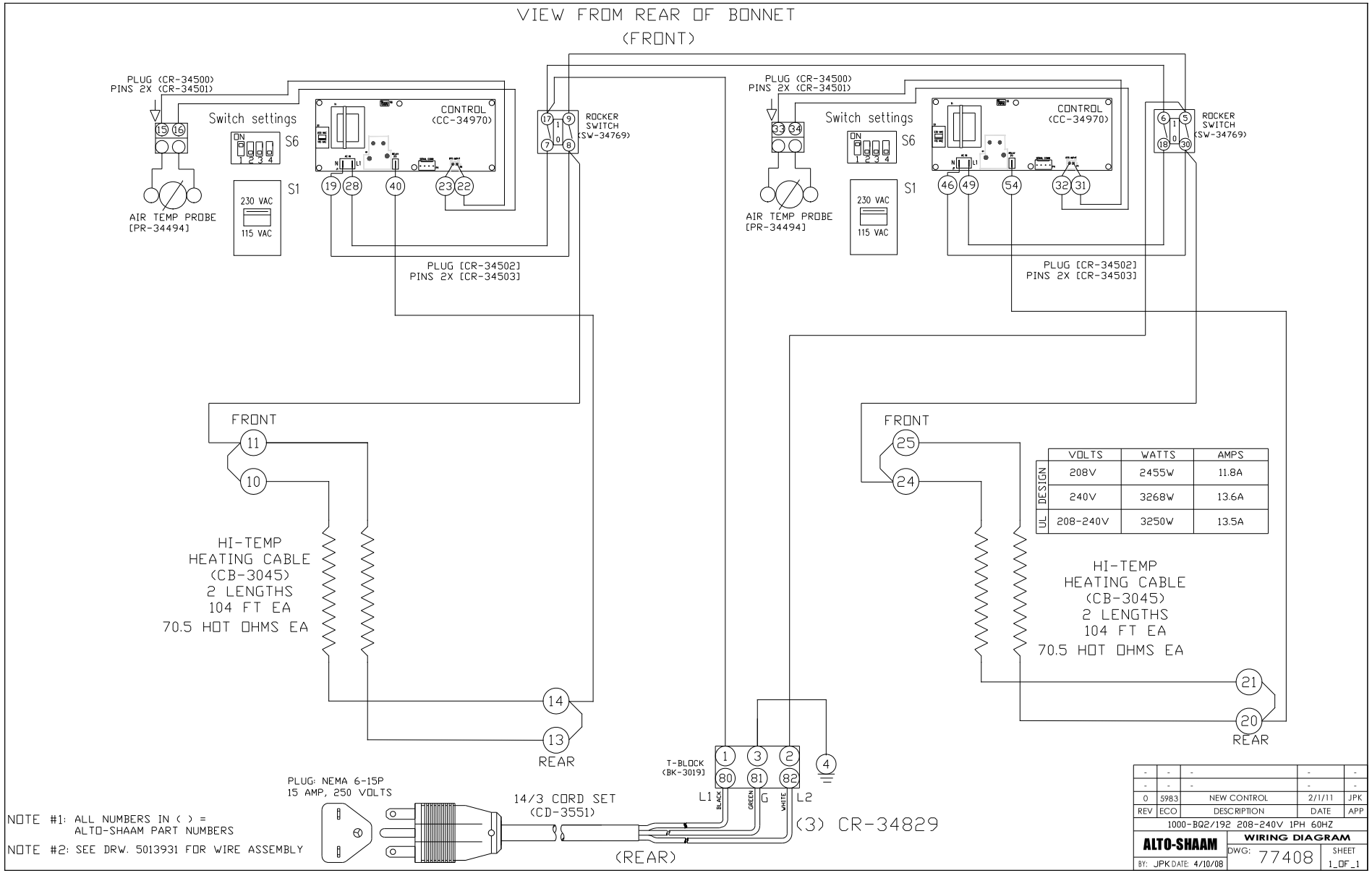
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
0	5983	NEW CONTROL	2/1/11	JPK
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP

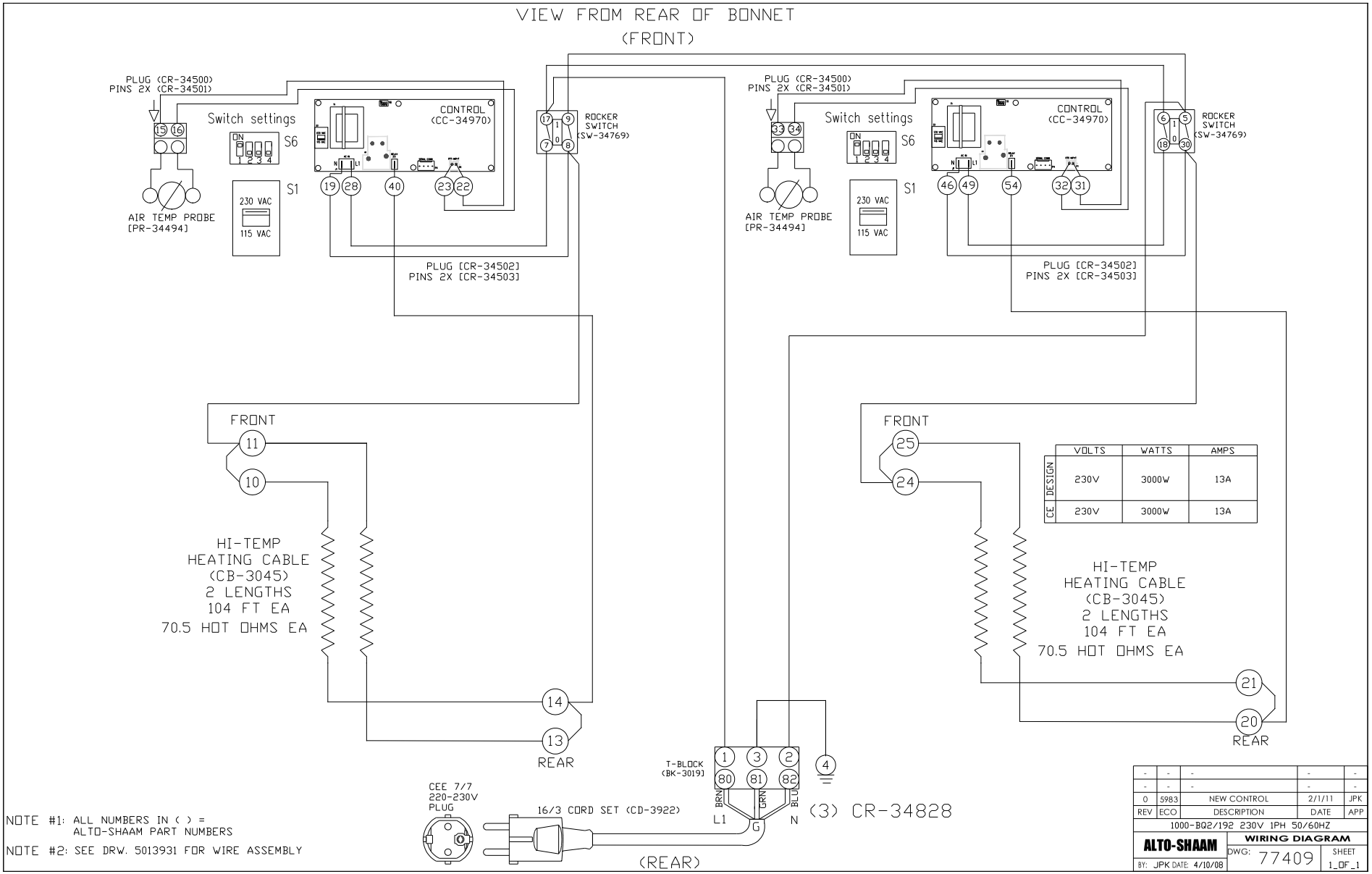
1000-BQ2/128 230V 1PH 50-60HZ

ALTO-SHAAM — WIRING DIAGRAM

BY: MPB DATE: 6/21/07 — DWG: 77406 — SHEET 1_OF_1


VIEW FROM REAR OF BONNET
(FRONT)
ROCKER SWITCH (SW-34769)
CONTROL (CC-34970)
PLUG (CR-34500) (CR-34501)
PINS 2X
Switch settings
S6
S1
230 VAC
115 VAC
AIR TEMP PROBE (PR-34494)
PLUG (CR-34502) (CR-34503)
PINS 2X
FRONT
REAR
HI-TEMP HEATING CABLE (CB-3045) 3 LENGTHS 43 FT EA 29.154 HOT OHMS EA
VIEW FROM INSIDE OF BONNET
20 AMP INLET (IT-3723)
30 AMP INLET (IT-3306)
TOGGLE SWITCH (SW-3617)
VOLTS
WATTS
AMPS
DESIGN
120V LOW
1900W
16A
120V HIGH
2964W
24.7A
AG
120V
2880W
24A
NOTE: AG = AGENCY
NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS
NOTE #2: SEE DRW. 5013930 FOR WIRE ASSEMBLY
ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 77407
SHEET 1_OF_1
BY: JPK DATE: 4/10/08
0 5983 NEW CONTROL 2/1/11 JPK
REV ECO DESCRIPTION DATE APP
1000-BQ2/192 120V 60HZ


VIEW FROM REAR OF BONNET
(FRONT)
PLUG (CR-34500)
PINS 2X (CR-34501)
Switch settings
S6
CONTROL
(CC-34970)
ROCKER
SWITCH
(SW-34769)
AIR TEMP PROBE
(PR-34494)
230 VAC
115 VAC
S1
PLUG (CR-34502)
PINS 2X (CR-34503)
FRONT
HI-TEMP
HEATING CABLE
(CB-3045)
2 LENGTHS
104 FT EA
70.5 HOT OHMS EA
REAR
T-BLOCK
(BK-3019)
L1
L2
G
BLACK
GREEN
WHITE
PLUG: NEMA 6-15P
15 AMP, 250 VOLTS
14/3 CORD SET
(CD-3551)
(3) CR-34829
(REAR)
NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) =
ALTO-SHAAM PART NUMBERS
NOTE #2: SEE DRW. 5013931 FOR WIRE ASSEMBLY
VOLTS
WATTS
AMPS
DESIGN
UL
208V
2455W
11.8A
240V
3268W
13.6A
208-240V
3250W
13.5A
0
5983
NEW CONTROL
2/1/11
JPK
1000-BQ2/192 208-240V 1PH 60HZ
ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 77408
SHEET 1_OF_1
BY: JPK DATE: 4/10/08


VIEW FROM REAR OF BONNET
(FRONT)
PLUG (CR-34500)
PINS 2X (CR-34501)
Switch settings
S6
CONTROL
(CC-34970)
ROCKER
SWITCH
(SW-34769)
S1
230 VAC
115 VAC
AIR TEMP PROBE
[PR-34494]
PLUG [CR-34502]
PINS 2X [CR-34503]
FRONT
HI-TEMP
HEATING CABLE
(CB-3045)
2 LENGTHS
104 FT EA
70.5 HOT OHMS EA
REAR
T-BLOCK
(BK-3019)
CEE 7/7
220-230V
PLUG
16/3 CORD SET (CD-3922)
(REAR)
(3) CR-34828
VOLTS
WATTS
AMPS
DESIGN
230V
3000W
13A
CE
230V
3000W
13A
NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) =
ALTO-SHAAM PART NUMBERS
NOTE #2: SEE DRW. 5013931 FOR WIRE ASSEMBLY
1000-BQ2/192 230V 1PH 50/60HZ
ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 77409
SHEET 1_OF_1
BY: JPK DATE: 4/10/08
0 5983 NEW CONTROL 2/1/11 JPK
REV ECO DESCRIPTION DATE APP

VERIFICA DEI DANNI CAGIONATI DAL TRASPORTO e PROCEDURA DI RECLAMO

Tutti i macchinari Alto-Shaam sono venduti franco bordo presso il punto di spedizione e una volta accettati dalle mani del vettore diventano proprietà del destinatario.
La responsabilità per eventuali danni riportati ai macchinari va ricercata in collaborazione con il vettore. In questo caso, infatti, si presume che il vettore sia responsabile del corretto trasporto della merce, a meno che non sia possibile provare eventuali negligenze.

1. Eseguire immediatamente un controllo quando il macchinario è ancora sul veicolo oppure immediatamente dopo che è stato depositato nella piazzola di scarico. Non attendere l'immagazzinamento del macchinario.
2. Non firmare la bolla di accompagnamento o la ricevuta di trasporto finché non è stata effettuata un'ispezione appropriata di tutta la merce ricevuta.
3. Annotare tutti i danni eventualmente arrecati agli imballaggi direttamente sulla bolla di accompagnamento del vettore.
4. Accertarsi che il conducente firmi la ricevuta. Se rifiuta di firmare, segnalare questo rifiuto sulla ricevuta.
5. Se il conducente rifiuta di procedere all'ispezione, annotare sulla bolla di accompagnamento la seguente dicitura: *Il conducente rifiuta di acconsentire alla verifica di eventuali danni all'apparecchiatura.*
6. Chiamare immediatamente gli uffici del vettore subito dopo aver rilevato eventuali danni e richiedere un'ispezione. Inviare a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno una conferma scritta della richiesta recante la data, l'ora e il nome della persona interpellata.
7. Conservare tutti gli imballaggi e le apparecchiature trasportate per l'ispezione successiva del vettore.
8. Presentare immediatamente un reclamo scritto al vettore e allegare copia di tutti i documenti a supporto.

Da parte nostra, continueremo a fornire tutta l'assistenza possibile ai nostri clienti nella raccolta dei reclami correttamente presentati e attivamente perseguiti. Tuttavia, non possiamo presentare alcuna richiesta di indennizzo per conto dei nostri clienti, né assumerci la responsabilità degli eventuali reclami o accettare deduzioni di pagamento per tali reclami.

GARANZIA LIMITATA

Alto-Shaam, Inc. garantisce solo all'acquirente originale che i pezzi che eventualmente si dimostrassero difettosi per materiale o lavorazione saranno, a discrezione di Alto-Shaam sostituiti con un pezzo nuovo o restaurato.

La durata della garanzia dei pezzi è come segue:

Per il compressore di refrigerazione negli Alto-Shaam Quickchillers™, cinque (5) anni a decorrere dalla data di installazione.

Per l'elemento di riscaldamento nei forni di cottura/mantenimento Halo Heat®, per la durata del forno, sempre che rimanga di proprietà dell'acquirente originale.

Per tutti gli altri pezzi, la prima scadenza che si verifica tra un (1) anno dalla data di installazione o quindici (15) mesi dalla data di spedizione.

Per il periodo di garanzia sulla lavorazione, la prima scadenza che si verifica tra un (1) anno dalla data di installazione o quindici (15) mesi dalla data di spedizione.

Alto-Shaam sosterrà normali spese di manodopera prestata durante le normali ore di lavoro, escluso aliquote per straordinari, festività o eventuali compensi supplementari.

Per avere validità, una richiesta di intervento in garanzia deve essere inoltrata durante il periodo dell'applicabile garanzia. La presente garanzia non è trasferibile.

NON SONO COPERTI DA GARANZIA:

1. Taratura.
2. Sostituzione di lampadine, guarnizioni degli sportelli e/o sostituzione del vetro per danni di qualsiasi tipo.
3. Danni alle apparecchiature provocati da incidenti, spostamento, installazione non appropriata o alterazione.
4. Apparecchi utilizzati in condizioni di abuso, uso improprio, incuria o in condizioni anormali, compresi, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, gli apparecchi soggetti a prodotti chimici troppo forti o inappropriati, inclusi, a titolo esplicativo ma non esaustivo, i composti contenenti cloruro o sale quaternario, la scarsa qualità dell'acqua e gli apparecchi senza numero di serie o con numero di serie modificato.
5. Danni provocati dalla scarsa qualità dell'acqua, dalla manutenzione inadeguata dei generatori di vapore e/o da superfici rovinate dalla scarsa qualità dell'acqua. Il proprietario e/o il tecnico sono responsabili della qualità dell'acqua e della manutenzione necessaria per apparecchi che generano vapore.
6. Danni provocati dall'uso di detersivi diversi da Combitherm® Cleaner di Alto-Shaam, ivi compresi a titolo esemplificativo ma non esaustivo, danni provocati dall'uso di cloro o di altri pericolosi agenti chimici. **Sui forni Combitherm® è fortemente consigliato l'uso di Combitherm® Cleaner di Alto-Shaam.**
7. Eventuali perdite o danni risultanti da malfunzionamento, comprese le perdite di prodotti o danni consequenziali o accidentali di ogni genere.
8. Apparecchiature modificate in qualsiasi modo dal modello originale, sostituzione di parti diverse da quelle autorizzate, rimozione di parti, compresi i piedini, o aggiunta di parti.

La garanzia è esclusiva e sostituisce tutte le altre garanzie, espresse o implicite, comprese tra le altre la garanzia di commerciabilità e di idoneità per uno scopo particolare. Alto-Shaam non assume in nessun caso alcuna responsabilità per il mancato utilizzo, la perdita di ricavo o di profitto, o perdita di prodotto, o per gli eventuali danni indiretti, speciali, incidentali o derivanti. Nessuno, al di fuori di una persona incaricata da Alto-Shaam, Inc., è autorizzato a modificare la presente garanzia o ad assumerne la responsabilità per conto di Alto-Shaam in relazione alle apparecchiature Alto-Shaam.

ALTO-SHAAM®

In vigore il 09/10

Registrare il modello e il numero di serie dell'unità per un riferimento immediato. In ogni comunicazione relativa all'unità, riportare sempre il modello e il numero di serie.

Modello: _____ Data installazione: _____
Tensione: _____ Acquistato da: _____
Numero di serie: _____ _____

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • U.S.A.
TELEFONO: 262.251.3800 • 800.558.8744 USA/CANADA FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 SOLO USA
www.alto-shaam.com

STAMPATO NEGLI USA